

Opskrift på Kartoffel- og porresuppe

Ingredienser:

- 50 gr. Smør
- 400 gr. Porre i skiver
- 400 gr. Kartoffler i små tern
- 1 løg
- 9 dl grønsagsbouillon/fond
- Salt og peber
- ½ dl fløde
- 1 dl sødmælk

Anretning:

- 1 porre i skiver
- Smør
- ½ dl fløde
- 2 spsk purløg, hakket/klippet i små stykker
- Friskkværnet peber

Smelt smør i en gryde og tilsæt porre, kartofler og løg. Vend det godt rundt i smørret, krydr med salt og peber. Lad blandingen simre under låg ved svag varme i ca. 10 min. Tilsæt herefter bouillon, bring suppen i kog og lad den simre i cirka fem minutter indtil grøntsagerne er møre. Pas på med at koge den for længe da den i så fald kan miste smag. Når grøntsagerne er kogt mære, blendes suppen i en blander, foodprocessor eller med en stavblender. Tilsæt mælk og fløde og smag suppen til.

Til anretning sauteres porre i smør i fem minutter. Suppen hældes i skåle og anrettes med porre, fløde, purløg og peber.

Server ostebrød til.

Velbekomme 😊