

PORRE- KARTOFFELSUPPE

En opskrift på kartoffelsuppe, som både kan serveres kold eller varm. Fløde tilsættes.

Til

- 1/2 kg kartofler
- 1 l grøntsagsbouillon (terning + vand)
- 3 porrer
- Evt. 2 dl piskefløde eller mælk (kan sagtens udelades)
- 1 tsk groft salt
- peber

Topping og tilbehør

- creme fraiche
- purløg
- Evt. flute eller andet brød som tilbehør

Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Kom dem i en gryde sammen med bouillon, og lad dem koge under låg.

Skær de grønne toppe af porrerne. Skær toppene over på langs, så de renses ordentlig - der kan sidde meget jord i toppene.

Hak de rengjorte porretoppe groft, og kom dem i gryden med kartoflerne. Lad dem simre under låg, indtil både kartofler og porrer er møre.

Skær den hvide del af porrerne i skiver, og læg dem til side.

Tag gryden af varmen, og blend suppen med en stavblender eller i en alm. blender eller foodprocessor.

Sæt gryden tilbage på varmen, og lad porre-kartoffelsuppen simre ved lav-middel varme. Kom de hvide porreskiver i og kog dem møre i suppen.

Rør evt. fløde i (kan sagtens udelades).

Smag til med salt og peber.

Servér den varme porre-kartoffelsuppe med en klat creme fraiche, fintklippet purløg på toppen og god brød ved siden af.

