

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

KARTOFFEL & PORRE SUPPE



NM

Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

KARTOFFEL & PORRE SUPPE

Antal: 4 personer

INGREDIENSER

1000 g bagekartoffel
3 stk porrer
200 g røget bacon med svær
1 løg
2 fed hvidløg
0,5 dl hvidvin
1,2 – 1,5 l hønsefond
1 dl piskefløde 38 %
50 g smør
Lidt olivenolie
Sort peber
Salt
1 citron
1 bdt purløg, fintsnittet
Evt. 200 g jordkokker ***

*** Suppen smager også dejligt, hvis man bruger 200 g skrællede jordkokker (de skal tilsættes sammen med kartoflerne)

FREMGANGSMÅDE

Skræl bagekartoflerne og skær dem i tern. Hak løg og hvidløg fint. Skær porrerne i tynde ringe og vask dem grundigt. Skær sværen af baconen og gem til senere. Skær kødet i små tern. Find en gryde og sæt den på blusset på middel varme. Steg bacontern sprøde i smør og olivenolie, tag op og sæt til side. Steg hvidløg, løg og porrer i baconfedtet og smørret i et par minutter. Tilsæt kartofler i tern og steg endnu et par minutter. Tilsæt hvidvin og lad det simre i et par minutter. Tilsæt hønsefond og sværen fra baconen (det er vigtigt, da suppen får lidt røgsmag herfra) Lad suppen koge til kartoflerne er meget møre. Fjern sværen. Blend suppen til den er fin og glat (hold evt. lidt af væsken tilbage og juster konsistensen) Smag til med salt, friskkværnet sort peber og lidt citronsaft. Servér suppen med det sprødstegte bacon, fintsnittet purløg og brød.