

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 jordskokker ***

*** Suppen smager også dejligt, hvis man bruger 200 g skrællede jordskokker (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 dem op og sæt dem 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 sprødestegte bacon, fintsnittet purløg og brød.