

### **Ingredienser:**

20 g magert bacon i skiver  
4-5 kartofler (ca. 300 g)  
½ lille persillerod (ca. 50g)  
1 porre  
¾ l grøntsagsbouillon eller fond  
Evt. ½ tsk. muskatnød  
Salt og hvid peber

### **Tilberedning:**

1. Bacon klippes eller skæres i små stykker
2. Kartofler og persillerod skrælles og skæres i mindre stykker
3. Porren renses og skæres i tynde ringe. Halvdelen af ringene og lidt af de grønne ringe tages fra
4. De grønne porreringe blanceres i lidt vand, afdryppes og gemmes til pynt
5. Kødet ristes i en tør pande eller gryde, tag det op og læg det på et stykke køkkenrulle
6. Kartofler, persillerod og halvdelen af porrerne kommes i en gryde sammen med bouillon / fond
7. Grøntsagerne koges i ca. 30 min. under låg, til de er møre, tilsæt evt. muskatnød og suppen blendes
8. Tilsæt resten af porreringene, og kog i ca. 5 min.  
Smag til med salt og hvid peber
9. Bacon og blancerede porreringe drysses på suppen

### **Servering:**

Server gerne i store suppekopper (suppen holder sig varm længere)

# *Kartoffelsuppe*

(Som hovedret: 2 portioner  
som forret: 4 personer)

