

Ingredienser:

250 g løg
30 g margarine
125 g røget medister
 $\frac{3}{4}$ l grøntsags- eller svinebouillon
250 g kogte kartofler i mundrette terninger/stykker
2 fed finthakket hvidløg
Salt og hvid peber
Evt. lidt persille til pynt

Tilberedning:

1. Pil løgene og skær dem i ringe
2. Smelt margarinen i en gryde og svits løgene og hvidløg
3. Skær pølsen i 2 cm store terninger og svits dem Ca. 5 min. sammen med løgene. Hæld bouillon ved og lad suppen koge 10 min.
4. Tilsæt de kogte kartofler, lad retten småkoge i 5 min.
Smag til med salt og hvid peber

Server helst i store suppekopper, evt. pyntet med lidt hakket persille.

Tilbehør:

Et stykke groft rugbrød med smør, og et glas koldt øl

Tips:

Den røgede medister kan sagtens erstattes med 2-3 wienerpølser (ikke røde) skåret i 5-6 mm tykke skiver
eller med 150 g bacon i mindre mundrette stykker, svitses før løgene, tag det op og tilsæt det når løg og hvidløg er svitset

Kartoffel / løgsuppe med røget medister

(2 personer)

