

Ingredienser:

1 lille kartoffel (ca. 60 g)
2-3 porrer (ca. 250 g)
6 dl grøntsagsfond / bouillon
3 skiver røget bacon
1 tsk. karry
1 tsk. salt
Hvid peber
Fintklippet purløg eller persille
(evt. 2 hele kartofler som ekstra fyld)

Tilberedning:

1. Skræl kartofflen og skær den i små tern
2. Rens porrerne og skær den i skiver (1/3 af porreringsene gemmes til senere)
3. Skær bacon'en i terninger og svits det i en gryde, og tag det op
4. Tilsæt kartoffelterninger og porrerings, svits disse let i fedtet fra baconterningerne
5. Rør karry ud i en halv kop vand
6. Tilsæt fond, karry, salt og peber (og evt. hele kartofler)
7. Lad suppen småkoge i ca. 20 min.
(Tag de hele kartofler op, og skær dem i store tern)
8. Suppen blendes eller pureres skal være "moset helt ud"
9. Smag suppen til, tilsæt evt. mere karry, salt eller hvid peber
10. De sidste porrerings (de store kartoffel tern) og bacon tilsættes og koger med i ca. 3 min.
11. Hæld suppen i suppekopper og drys purløg eller persille på som pynt

Tips:

Ved brug af suppekopper holder suppen sig varm længere, overfladen der køles af, er meget mindre end i en tallerken

Porresuppe

(2 personer)



Også velegnet som forret