



Ingredienser

700 g kartofler
2 porrer
1 l vand
1 hønsebouillonterning
1 laurbærblad
1 dl fløde
evt. lidt mælk
2 spsk. citronsaft
Salt og peber
Olie til stegning

Topping:

400 g bacon i tern
Purløg

Beskrivelse

Skræl kartoflerne og skær dem i store tern. Rens porrerne og skær dem i skiver.

Varm lidt olie op i en stor gryde. Svits kartofler og porrer et par minutter heri, uden at de tager farve.

Kom vand, bouillontern og laurbærblad ved. Lad suppen koge under låg i ca. 20 minutter til grøntsagerne er møre.

Steg baconern på en pande uden fedtstof til det er gyldent. Kom det på en tallerken med køkkenrulle.

Fjern laurbærbladet når grøntsagerne er møre. Blend suppen med en stavblender og tilsæt fløde. Tilsæt evt. lidt mælk for en tyndere suppe. Lad den koge op igen og smag til med salt, peber og citronsaft. Pynt med baconern og purløg ved servering.