

# Laksesuppe med kartofler og porre

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær porren i tynde skiver. Skræl kartoflerne og skær dem i mundrette tern.

Smelt smørret i en gryde og svits porreskiverne ved mediumvarme i et par minutter.

Tilsæt kartofler, vand og bouillonterning og lad det småsimre i et kvarters tid.

Skær laksen i mundrette stykker. Tilsæt laks, fløde og dild og lad det simre i fem minutter. Smag til med salt og peber.

## Ingredienser

1 porre  
400 g kartofler  
4 dl vand  
1 grøntsagsbouillonterning  
250 g laks  
1 dl fløde  
3 spsk. finthakket frisk dild  
Salt og peber  
Smør til stegning