

Kartoffelsuppe

Opskrift til 6-8 personer

Kartoffelsuppe med porre og andet grønt. Denne suppe er ikke blendet, men med masser af fylde og bid. Du kan sagtens blende den, men jeg foretrækker den sådan her.

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

20 min

Samlet tid

30 min

Ingredienser

- 300 g kartofler
- 2 porrer
- 100 g gulerødder
- 6 dl vand
- 2-3 laurbærblade
- 2,5 dl hvidvin
- 1 god håndfuld friske krydderurter (jeg brugte persille, timian og rosmarin)
- 3 dl fløde
- 1 tsk. salt og lidt sort peber
- 150 g bacon som drys

Sådan gør du

- Start med at rist bacon af på en pande, til det er sprødt og stil det til siden
- Snit porrer og skær kartofler og gulerødder i mindre stykker
- Kom lidt olie i en gryde og rist grøntsagerne af her i, ind til de er blevet lidt blødere og fået lidt farve (5 minutters tid)
- Hæld vandet over og lad det koge i 15 minutters tid
- Kom laurbærblade og hvidvin ved
- Smag til med friske krydderurter, fløde og salt og peber
- Server med ristet bacon og evt. flere friske krydderurter