



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kartoffelporresuppe med røget laks

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk porre
½ stk skalotteløg
1 pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
½ dl græsk yoghurt
1 pk purløg, frisk
1 stk foccacia brød
200 g røget laks (har været frosset)

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- Kartoffelporresuppe:** Skræl kartofler og skær dem i små tern 1x1 cm. Skær top og bund af porre, skyl godt og grundigt for jord og skær i skiver. Pil skalotteløg og hak det groft. Varm en gryde op med lidt olie. Steg skalotteløg og porre ved middelvarme i 1-2 min. Tilsæt kartofler, bouillon, timian og 5½ dl vand. Kog under låg i ca. 12-15 min. til kartoflerne er møre. Blend suppen med yoghurt og smag til med salt og peber. Hvis den er for tyk kan den spædes op med lidt vand.
2. Snit purløg fint. Skær laksen i strimler.
3. **Brød:** Lun/rist brødene i en brødrister.
4. **Anret:** Hæld suppen i skåle, kom laksen på toppen og drys purløg over. Servér med brød til.