



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Kartoffelporresuppe med bacon

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk porre
½ stk skalotteløg
1 pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
150 g bacon
2 stk surdejsboller
½ pakke purløg, frisk
½ dl creme fraiche

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kartoffelporresuppe:** Skræl kartofler og skær dem i små tern 1x1 cm. Skær top og bund af porre, skær i skiver og skyl dem grundigt. Pil skalotteløg og hak groft. Varm en gryde op med lidt olie. Steg løg og porre ved middelf varme i 1-2 min. Tilsæt kartoffeltern, bouillon, timian og 5½ dl vand. Kog under låg ca. 12-15 min. til kartoflerne er møre.
- 2 Tilbehør:** Rist bacon sprød på en pande. Lun brødene i en brødrister. Snit purløg fint.
- 3 Anret:** Blend suppen med creme fraiche og smag til med salt og peber. Spæd evt. op med lidt vand, hvis den er for tyk. Hæld suppen i portionsskåle eller dybe tallerkner, kom bacon på toppen og drys med purløg. Servér med brød til.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.032 kj / 725 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	28,1 g
heraf mættede fedtsyrer	10,7 g
Kulhydrat	92,1 g
heraf sukkerarter	11,4 g
Protein	25,9 g
Salt	5,7 g
Kostfibre	11,5 g