

KARTOFFEL-PORRE SUPPE

4 personer

750 g kartofler

3 porrer (ca. 500 g)

1½ l grønsagsbouillon

4 dl mælk

1½-2 tsk. salt

¼ tsk. peber



Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker. Rens porrerne og skær dem i mindre stykker. Lidt af den grønne top hakkes fint til pynt i suppen (ca. 2 dl).

Kom kartoflerne, porrerne og ½ l bouillon i gryden og kog grøntsagerne ved svag varme i ca. 20 min. til de er møre.

Blend suppen (evt. ad flere gange) i foodprocessor eller blender, til den har en jævn konsistens. Kom den tilbage i gryden, tilsæt resten af bouillon og lad suppen koge op. Tilsæt mælk, salt og peber og varm suppen igennem.

Tilsæt den hakkede porretop og smag til.

Server flutes til suppen.

Tips: Suppen kan tilsættes kødboller.