

Kartoffel-porresuppe med kørvel eller persille(4 personer)

1 lille hakket løg
150 g snittet porre
150 g melet, snittet kartoffel
1 tsk olie
2 spsk vand
4½ - 5 dl hønse- eller grøntsagsbouillon
1 dl mælk eller A38
½ dl kørvel eller persille
salt, peber

1. Svits løg og porrer i en gryde og hæld 2 spsk vand ved.
2. Læg låg over grøntsagerne og lad dem stå ved svag varme 6-8 minutter, til de er let gyldne.
3. Tilsæt kartofler, bouillon samt mælk, og lad det hele snurre ved jævn varme ca. 20 minutter til kartoflerne er helt møre. Tilsæt kørvel eller brøndkarse.
4. Blend og purer suppen, så den får en ekstra blød og cremet konsistens, og smag den godt til med krydderier.

Suppen kan spises kold eller varm og kan evt. serveres med ristede brødterninger.

Ristede brødterninger

1 skive daggammelt franskbrød pr. person.

- 1) Læg brødterningerne på en plade med bagepapir og rist dem gyldne i ovnen ved 225 grader ca. 7-10 minutter.