

KARTOFFELSUPPE



4 pers.



40 min.

Ingredienser

Kartoffelsuppe

- 1 kg kartofler
- 2 porrer
- 1 løg
- 1 spsk. smør til stegning
- 1.2 liter vand
- 3 bouillonterninger
- 1 dl fløde
- Salt og peber

Idéer til topping

- Den grønne del af porrerne, rensset og stegt i 1/2 spsk. smør, salt og peber
- 100 g stegt bacon
- 4 skiver frisk eller ristet brød (lyst brød/rugbrød)
- 50 g græskarkerner, ristet i 1 spsk. olivenolie



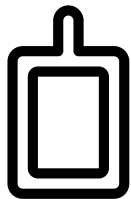
Variation

En kartoffelsuppe er en god måde at få brugt det grønt, som I har i grøntsagsskuffen derhjemme. I kan fx. tilføje én af følgende ingredienser:

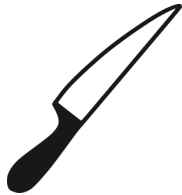
- 1/2 blomkål i buketter
- 500 g skrællede jordskokker
- 3 gulerødder, skrubbet og i grove stykker

Køkkenudstyr til kartoffelsuppe

1 skærebræt



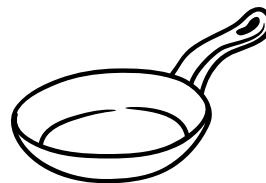
1 køkkenkniv



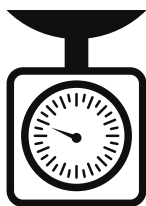
2 spiseskeer



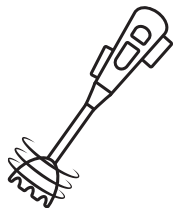
1 mellem pande



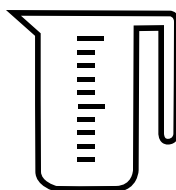
1 køkkenvægt



1 stavblender



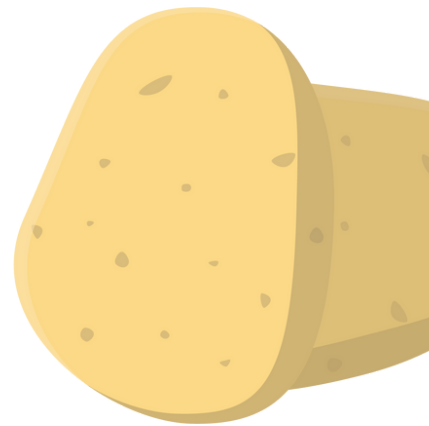
1 decilitermål



1 stor gryde



SÅDAN GØR I



Kartoffelsuppe

1. Skræl eller skrub kartoflerne under vand, fri for jord. Skær dem i mindre stykker og sæt til side.
2. Skær roden og de øverste grove grønne blade af porrerne. Gem den grønne del til senere. Rens den lyse del af porren fri fra jord under rindende koldt vand. Skær i tykke skiver (2 cm) .
3. Pil løg og skær i grove stykker.
4. Kom smør i en gryde og skru helt op for varmen. Lad smørret bruse op.
5. Tilsæt porrer og løg. Steg dem til de er lidt blanke/gennemsigtige.
6. Tilsæt kartofler, vand og bouillon og lad det koge op ved høj varme. Skru bagefter ned på middelvarme, og lad det simre i 15-20 minutter, til kartoflerne er møre. Kartofflerne er møre, når de glider af en gaffel.
7. Blend suppen med en stavblender.
8. Tilsæt fløde og lad suppen koge op. Smag til med salt og peber.
9. Rens den grønne del af porren fri for jord. Snit i fine skiver og varm 1 spsk. smør på en varm pande. Steg porre i 2-4 minutter på panden og krydr med lidt salt og peber. Kom i en lille skål.
10. Steg bacon sprødt på samme pande og lad det dryppe af på et stykke køkkenrulle. Kom i en lille skål
11. Skær 1 skive brød til hver og server enten ristet, friskt eller som croutoner. Croutoner laver I ved at skære brødet i tern og riste på en varm og olieret pande, til det er gyldent.
12. Rist græskarkerner på en tør og varm pande, til de er gyldne. Kom i en lille skål.
13. Server suppen med den topping I selv ønsker.