

Kartoffel-Porre suppe.



Du skal bruge:

½ liter bouillon
4 porre
6-7 megede kartofler (eller, hvad man har)
2 spsk. smør
3-4 kviste timian, rosmarin eller merian
1 dl piskefløde

Tilbehør/drys:

4 skiver daggammelt hvedebrød
1 stor håndfuld bredbladet persille
2 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
200 – 3000 gr. friske svampe
2 spsk. smør.



Fremgangsmåde:

Rens porre og kartofler
Skær dem i små stykker.
Svits porrerne i en gryde
Kom bouillon , krydderurter og kartofler i gryden og lad det koge til det er mørt.
Blend suppen til den er jævn.

Kog op med fløde og smag til med salt og peber.

Brødcroutoner:

Skær brødet i terninger 1x1 cm
Skyld og hak persillen.
Rist brødtenerne i olivenolie på en varm pande.
Tag panden af varmen og bland brødtenerne med persillen, presset hvidløg og salt.

Svampene:

Rens svampene og steg dem i brunet smør på en pande.
Krydr med lidt salt og peber.

