

# Kartoffelsuppe m. porrer og bacondrys

## Mandag 20. november 2023

### Ingredienser

25 gr. smør  
2 grofthakket zittauerløg  
750 gr. kartofler i små tern  
¼ selleri  
3 porrer i ringe - den hvide del  
1.2 liter bouillon/ vand  
¼ l fløde  
2 tsk. groft salt  
hvid peber  
3 blade laurbær

### Bacondrys

225 g bacon

Fintsnittede porrer til Topping

### Fremgangsmåde.

Lad smørret smelte ved kraftig varme, men uden at det bruner.

Svits løg, selleri og kartofler i ca. 2 min. Hæld bouillon/vand ved og lad suppen koge i ca. 20 min. - eller til grøntsagerne er møre.

Blend suppen til den er jævn - enten med en stavblender eller i en almindelig blender

Kom suppen tilbage i gryden sammen med fløde, salt og peber. Bring suppen i kog og smag den til.

Kom fintsnittede porrer i og lad dem koge møre

### Bacondrys

Skær baconen i tern og steg dem sprøde i ovnen v. 200 grader. Hæld dem i en sigte og lad fedtet dryppe af

Snit lidt af den lysegrønne del af porren Meget fint og drys det på suppen ved servering, sammen med baconen.

Hvis den fintsnittede porre kommes i iskoldt vand, bliver den meget sprød.