

M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. november 2026

Forret

God kartoffelsuppe (12 personer).

Ingredienser:
12 porre, renset vægt, 6 spsk olivenolie, 12 fed hvidløg, 3 kg kartofler, skrællet vægt, 900 g knoldselleri, skrællet vægt, 30 dl kalvebouillon, brun, 6 laurbærblade, 12 kviste timian, frisk, 450 g bacon i tern, salt, peber.

Sådan gør du:



Snit det hvide af porrerne i skiver og skyl dem godt i koldt vand. Varm olien op i en tykbundet gryde og svits porrer og hakket hvidløg. Tilsæt kartofler og selleri i grove tern, bouillon, laurbær og timian og lad det simre under låg i ca. 30 minutter.

Fjern laurbær og timiankviste, purér suppen i en foodprocessor og kom den tilbage i gryden. Kog suppen op under omrøring og smag til med salt og peber. (Steg bacon sprødt og lad den dryppe af på et stykke køkkenrulle).

Server suppen med knust bacon og groft hvedebrød.