

Kartoffel-Porre Suppe med Jordskokkechips

Tilberedelsestid: ca. 25 min. + ca. 20 min. ovntid

Ingredienser:

1	DET INDEHOLDER KASSEN
1000 g	Kartofler, øko
2 stk	Porrer
2 stk	Løg
1 stk	Grøntsagsbouillonterninger
500 g	Jordkokker
1 stk	Citron
4 stk	Rugbrødshapser

DET SKAL DU SELV HAVE

Salt & Peber

Vand

Fedtstof til stegning

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Vask og skær jordkokkerne i tynde skiver med et rivejern. Vend dem i lidt olie og fordel dem på en bageplade med papir. Bag dem i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Pil løget og skær dem i grove tern.

Rens porrer og skær dem i skiver. Skræl kartoflerne og skær dem i store tern.

Rist kartofler, porrer og løg i en smule fedtstof i en stor gryde. Tilsæt vand til det dækker grøntsagerne samt bouillonterningen.

Kog suppen i ca. 15-20 minutter til grøntsagerne er møre. Blend derefter suppen. Smag til med salt, peber og citronsaft.

Halvér rugbrødshapserne og grill dem i et par minutter i ovnen til de er sprøde.

Servér suppen med jordkokkechips, løvstikke og brød.

Velbekomme