

Kartoffel-Porre Suppe med Jordskokke Chips & Rugbrødshapser

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

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1000 g	Kartofler, øko
2 stk	Porrer
2 stk	Løg
2 stk	Grøntsagsbouillonterninger
500 g	Jordkokker
4 stk	Rugbrødshapser
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
	Vand
	Fedtstof til stegning
1 spsk	Vineddike

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Vask og skær jordskokkerne i tynde skiver med et rivejern eller mandolinjern. 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 bouillontering(er).

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

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

Servér suppen med jordskokkechips og brød.

Velbekomme