

Kartoffelsuppe med timian 4 portioner



Ingredienser:

- 2 porrer, kun det hvide
- 500 g skrallet rå kartofler
- 25 g smør
- Salt og peber
- 7½ dl grøntsagsbouillon
- 2 dl piskefløde
- Lidt timian

How to:

1. Porrerne skæres i skiver og skyldes
2. Kartofflerne skæres i mindre stykker
3. Smelt smørret i en stor gryde og kom porrer og kartofler i
4. Svits 3-4 min og hæld bouillon og lidt timian i
5. Kom låg på gryden og lad det koge i 20 min
6. Blend suppen og hæld den tilbage i gryden
7. Tilsæt fløde, salt og peber
8. Kog op og smag til