

## Kartoffelsuppe med porre og bacon 4 personer

206 kJ / 49 kcal pr. 100 g

10 g olie eller flydende margarine  
1 løg ca. 75 g  
500 g kartofler i små tern  
2 porre  
3/4 liter vand  
1 dl madlavningsfløde  
salt  
peber

### Bacondrys

75 g bacon  
1 grofthakket porre

### Tilbehør

groft brød



### Sådan gør du

Smelt fedtstoffet og svits løg og kartofler i ca. 2 min.  
Tilsæt porre og svits yderligere i ca. 1 min  
Hæld vand ved og kog til kartoflerne er møre ca. 20 min  
Blend suppen jævn  
Kom suppen tilbage i gryden og tilsæt madlavningsfløden, salt og peber  
Bring suppen i kog og smag til

### Bacon drys

steg bacon sprødt på en tør pande  
Lad det dryppe af på lidt køkkenrulle  
Tør panden af og steg porrene i ca. 4 min  
Knus bacon og bland det sammen med porrerne