



**Jordskokkesuppe med bacon og persille**

En nem jordskokkesuppe med masser af smag og et sprødt knas fra rugbrødschips.



Bedøm opskrift



30 min



Sep – Mar



Dagligt grønt



Lav på gluten

## Ingredienser

4 pers.

800 g **jordskokker**

2 **løg**

3 **stilke bladselleri**

50 g **persille**

25 g smør

1 liter bouillon

2 dl madlavningsfløde

g salt og peber

100 g bacon i tern

### Tilbehør

rugbrødschips eller sprødristede tynde skiver rugbrød

**hakket persille**

*Opskriftsudvikling og styling: Bente Nissen Lundsgaard, Foto Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skræl jordskokkerne og skær dem i tern. Skær løgene i tern. Skær bladsellerien i skiver. Skyl persillen grundigt og hak den groft.
- 2 Svits jordskokker, løg og bladselleri i smør i en gryde. Det skal ikke tage særlig farve. Tilsæt persille og bouillon og kog suppen op. Lad suppen simre ca. 20 minutter under låg.
- 3 Miks jordskokkesuppen jævn med en stavblender, alm. blender eller foodprocessor. Varm suppen op igen med fløden. Rør i suppen hele tiden, da den ellers kan sprøjte. Lad suppen småkoge 2 minutter. Smag til med salt og peber.
- 4 Steg bacontern sprøde på en pande. Afdryp på køkkenrulle.
- 5 Lad hver især drysse bacon, let knuste rugbrødschips og persille over jordskokkesuppen ved servering.
- 6 Rugbrødschips eller ristet rugbrød kan også bare spises til.



## Tip

Undlad evt. bacon og servere panderistede græskarkerner som drys.

