



## Kartoffel-porresuppe med bacon og ristede svampe

Sprødstegte svampe tilfører sammen med bacon den fyldige og cremede suppe ekstra smag og sprødhed.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Sep



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

- 2 spsk olivenolie
- 1½ kg skrællede kartofler i tern
- 2 finthakkede løg
- 2 fed hakket hvidløg
- 1 porre i skiver, det grønne skal med
- ½ tsk peberkorn
- 10 kviste timian
- 1 spsk salt
- 1½ l vand
- 2 dl fløde 13 %
- Salt og friskkværnet peber
- **Topping**
- 150 g bacon i terninger
- 200 g kantareller eller markchampignoner
- 1 spsk olivenolie

- Salt og friskkværnet peber

- **Tilbehør**

- Brøndkarse eller bredbladet persille, brød

*Opskrifterne er udviklet af Trine Hahnemann og venligst udlånt fra bogen "365 hverdagsretter"*

# Tilberedning

- 1 Kom olivenolie i en gryde og svits kartofler, løg, hvidløg og porrer, tilsæt peberkorn, timian, salt og vand.
- 2 Lad det simre i 30 minutter. Steg imens baconen på en pande og derefter svampene i lidt olivenolie, drys med salt og peber.
- 3 Sluk for varmen, tag timiankvistene op af gryden, og blend suppen. Pas på med at blende for længe, den bliver let klistret.
- 4 Varm kartoffel-porresuppen op sammen med fløden, og smag til med salt og peber.
- 5 Server suppen med de stegte svampe, bacon og grønt på toppen og med brød.



## Tip

Kom evt. andre svampe i fyldet f.eks. shiitake, portobello, enoki, østershatte eller kejserhatte.

