

## **Cremet jordkokkesuppe med porre og bacon.**

3 mellem store kartofler (200g)  
400g jordkokker  
20g smør  
1 liter grøntsagebouillon  
1 porretop  
2 spsk. Philadelphia light  
1 porre i 5 cm tynde strimler  
citron saft  
salt og hvid peber  
bacon

Kartofler og jordkokker skrælles og skæres i terninger. De svitses i smørret 2 min. Bouillon og porretop tilsættes og suppen koger 35 min. Suppen blendes og osten røres i, den smages til med citron, salt og peber. De tynde porrestrimler hældes over med kogende vand og står 2 min. og bruges som pynt på suppen. Suppen serveres med ristet bacon og brød.

## **Kartoffelboller**

200g nykogte kartofler  
2 dl kartoffelvand  
50g smør  
50g gær  
lidt sukker  
1 tsk. salt  
1 æg  
ca. 500g mel

Gæren udrøres i afkølet kartoffelvand. Smørret moses i de varme kartofler - det skal være klumpfri. Det hele blandes sammen og æltes til en smidig dej. Hæver ca. 30 min. Bollerne formes og hæver yderligere 20 min. Pensles med æg og bages ca. 15 min. ved 200 grader.