

## Kartoffel-porresuppe med ristet bacon

(2 personer)  
2 tsk. Smør  
1 løg  
2 porre  
400 g kartoffel  
4 dl kalvebouillon  
1 dl fløde  
salt og peber  
lidt revet muskatnød  
100 g bacon

Klar løget i smørret, tilsæt strimlet porre og små terninger af kartoffel, hæld bouillon på, og lad suppen simre, til kartoflerne er møre.

Hæld fløde på, kog let ind, og smag til.  
Server suppen med små ristede baconstykker og et godt brød.

## Kartoffel-porresuppe med ristet bacon

(2 personer)  
2 tsk. Smør  
1 løg  
2 porre  
400 g kartoffel  
4 dl kalvebouillon  
1 dl fløde  
salt og peber  
lidt revet muskatnød  
100 g bacon

Klar løget i smørret, tilsæt strimlet porre og små terninger af kartoffel, hæld bouillon på, og lad suppen simre, til kartoflerne er møre.

Hæld fløde på, kog let ind, og smag til.  
Server suppen med små ristede baconstykker og et godt brød.