



Bålaktivitet - Kartoffelsuppe

Denne opskrift blev brugt til dagens aktivitet, dog i meget større målestok og ikke helt så målfast. Vi lod kun kartoflerne koge ud, men det gør kun suppen mere rustik.

Ingredienser til 4 personer:

- 5 kg kartofler
- 1 stort bundt porrer
- 6L vand
- 6 terninger bouillon
- ½L piskefløde.
- Krydderier: purløg, muskatnød, salt og peber

Kartoffelsuppe med topping

(ca. 2,3 liter, 4 pers.)

- 800 g kartofler i mindre stykker
- 200 g porrer, fint snittet
- 50 g smør
- 1 laurbærblad
- 1½ l hønsebouillon eller anden lys bouillon
- 1 dl fløde
- hvid peber og salt
- 1 fed knust hvidløg

Damp kartoffelstykkerne og porrer i smør i ca. 6-8 min.
Tilsæt bouillon og laurbærblad og lad kartoflerne koge i ca. 25 min.
Suppen koges op og fløden tilsættes.
Smag til med hvidløg, hvid peber og salt.

Til topping ristes bacon i tern eller skiver i ovn ved 210 grader til det er sprødt, kommes på fedtsugende papir og lad det afkøle.
Server suppen i varme suppeskåle og drys purløg og bacon på toppen.
Server evt. med brødcroustons eller brød.