

Hjemmet

Kartoffel-porre-suppe med parmaskinke

Kartoffelsuppe er et sikkert hit hos både store og små. Prøv med ristet parmaskinke på toppen i stedet for bacon.



4 personer

Arbejdstid: 40 min.

Kogetid: ca. 30 min.

400 g bagekartofler (skrællet vægt)

1 porre

1 spsk. smør

3-4 kviste timian

1 fed hvidløg

salt og friskkværnet peber

7 dl vand

½ dl piskefløde

Pynt:

70 g parmaskinke

3-4 kviste frisk timian

evt. groft brød

Sådan gør du:

1. Skræl kartoflerne, og skær dem i skiver.
2. Skyl porren, og skær den i fine skiver.
3. Kom kartofler og porrer i en gryde med smør, og lad det stege forsigtigt i 3 min., uden at porren tager farve.
4. Krydr med timian, skiver af hvidløg, salt og peber, og sautéér i 1 minut. Tilsæt vand, og kog suppen i ca. 20 min. på lavt blus. Tilsæt fløde, og kog videre i 5 min.

5. Tag gryden af blusset, og blend med en stavblender eller foodprocessor, til suppen er helt blank. Varm suppen op igen.
6. Rist parmaskinken på en varm pande i 1 min. på hver side, og kom den på et stykke fedtsugende papir.
7. Servér suppen i dybe skåle med ristet, brækket parmaskinke på toppen og frisk timian. Servér evt. med groft brød.

Velbekomme!

Foto: Columbus Leth/Opskrift: Mai Knauer