

Kartoffelsuppe

4 personer

Du skal bruge:

Suppen:

800 g skrællede kartofler, skåret i mindre tern
1 løg
2 porrer, skåret i tynde skiver
2 gulerødder
1 ½ tsk tørret timian
2 spsk rapsolie
1 spsk æbleeddike
7 dl vand
Friskkværnet peber
1 tsk salt

Topping:

Svitset porretop

Redskaber:

1 kartoffelskræller
1 køkkenkniv
1 skærebræt
1 teske
1 spiseske
1 grydeske
1 gryde
1 pande
1 stavblender
1 vægt

Sådan gør du:

1. Vask dine hænder
2. Find og vej alle ingredienser af
3. Skræl kartofler og skær dem ud i tern
4. Skræl gulerødder og skær dem i tern
5. Skær toppen og roden af porrerne og skyl dem under rindende vand
6. Gem toppen af porren til senere
7. Skær derefter porrerne i 1 cm tykke skiver
8. Pil løget og skær det i tern
9. Varm rapsolien op og tilsæt timian
10. Tilsæt porrer, løg, gulerødder og kartoffelstykker og svits dem ved middel varme i 3 minutter.
11. Tilsæt vand, æbleeddike, salt og peber
12. Lad suppen simre ved middel varme i cirka 20 min
13. Find en pande, og varm den op med en smule rapsolie
14. Svits porretoppene i 2 min
15. Tjek at kartoflerne er møre ved at stikke en gaffel i dem - slipper kartofflen selv gafflen, så er den mør.
16. Tag gryden af varmen, og placer den i vasken
17. Blend suppen med en stavblender
18. Server suppen med de svitsede porretoppe
19. Velbekomme