

Porresuppe



4 personer

500 g porre, rensset vægt

20 g smør

10 dl grøntsagsboullion

2,5 dl fløde

100 g pikant flødeost

1 tsk revet muskatnød, smag selv til

Salt, peber og citron

Vask porrerne grundigt og sikre dig at al jorden er væk. Skæres nu i små ringe og svitses gyldne i smør i 5 minutter.

Kogende boullion kommes i og det koger i 8 minutter.

Tilsæt muskatnød og fløden, lad retten simre i 5 minutter.

Smag til med salt, peber og eventuelt citron.

Tips: Kan med fordel laves dagen før, eller hentes direkte i fryseren og varmes godt igennem inden serveringen.

Kilde: Hans-Henrik Topp

10.01.2010