

# Kartoffel/porresuppe med melorme-topping

Forfattere: Majbritt Pless

Faglige temaer: Insekter

## Introduktion:

Sprødt bacon er velegnet som topping på supper. Særligt klæder baconsmagen denne suppe med kartoffel og porre. Men for at spare lidt på bacon'en kan man med fordel riste frysetørrede melorme med på panden. De bliver sprøde og tager smag af stegfedtet fra bacon.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

Kopiark:

[kartoffelporresuppe med melorme-topping.pdf](#)

# Kartoffel/porresuppe med melorme-topping

## Forfatter:

Majbritt Pless

## Introduktion:

Sprødt bacon er velegnet som topping på supper. Særligt klæder baconsmagen denne suppe med kartoffel og porre. Men for at spare lidt på bacon'en kan man med fordel riste frysetørrede melorme med på panden. De bliver sprøde og tager smag af stegfedtet fra bacon.

Denne opskrift er beregnet til 4 portioner



## Ingredienser:

500 g skrællekartofler  
2 porrer  
1 spsk. smør  
6 dl hønsebouillon (lavet af 1 hønsebouillon-  
terning opløst i 6 dl kogende vand)  
1 dl fløde  
Salt & peber

75 g bacon i tern  
20 g frysetørrede melorme

## Fremgangsmåde:

1. Lav bouillon.
2. Skræl kartofler og skær dem i små tern.
3. Rens porrer og skær dem i ringe.
4. Smelt smør i en stor gryde og sauter kartofler og porrer heri et par minutter.
5. Tilsæt bouillon og kog under låg til kartofler og porrer er møre.
6. Rist imens bacon på en pande. Når bacon næsten er færdigstegt tilsættes melorme, som steger med et par minutter.
7. Blend suppen.
8. Tilsæt fløde og smag til med salt og peber.
9. Varm suppen igennem og server med topping.