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 stegefedtet fra bacon.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
kartoffelporresuppe med melorme-topping.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

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 stegefedtet 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.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv