

Cremet jordkokkesuppe med ristet bacon

Ingredienser:

75 gram Jordkokker, skrælet vægt

50 gram Løg, pillet vægt

62.5 gram Kartoffler, skrælet vægt

0.5 spsk. Olivenolie

2 dl. Høsebouillon

0.25 tsk. Muskat, friskrevet

0.63 dl. Piskefløde 38%

0.5 spsk. Citronsaft. friskpresset

Groft salt Peber

Pynt:

37.5 gram Bacon i tern

Skræl jordkokker og kartofler og skær dem i grove stykker.

Pil løget og skær i tern.

Rist grøntsagerne i olivenolie i en gryde og tilsæt hønsefonden-

Lad det simre i 20 minutter og tilsæt piskefløde og reven muskat.

Lad det simre yderligere 5 minutter til alt er mørt.

Blend suppen og smag til med salt, peber og citronsaft.

Bacon ristes sprødt på en pande og tages op.

Anret jordkokkesuppen rygende varm i 4 varme dybe tallerkener med baconern.

Server med flutes.