



### Jordkokkesuppe med knas

(4 personer)

300 gram jordkokker skrælet

200 gram løg

250 g kartofler

2 spsk olivenolie

8 dl hønsbouillon

1 tsk muskatnød

2,5 dl piskefløde 38 %

2 spsk frisk citronsaft

Salt og peber

Pynt 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 hønsfonden

Lad det simre i 20 minutter

tilsæt piskefløde og reven muskat

Lad det simre yderligere 5 minutter

Blend suppen, smag til med salt,

peber og citronsaft

Bacon ristes sprødt på en pande

Anret jordkokkesuppen m bacontern



”Man skal ikke løfte mere end man kan holde”

Citat Brogaarden