

Baconsuppe

Masser af grøntsager og smag

Nem suppe for hele familien

Opskriften er til 4 personer.



Ingredienser:

3 ds. hakket tomater

1 løg (hakket fint)

3 fed hvidløg (hakket fint)

3 stk. gulerødder (i små tern)

2 stk. porre (i tynde ringe)

2 spsk. olie

400 g. bacon i tern

2 tsk. tørret timian

1 tsk. tørret rosmarin

4 terninger grøntsags bouillon

1,89 liter vand

200 g. suppehorn

2,5 dl. fløde

Salt/peber

Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienserne frem og gør grøntsagerne klar.

Svits løg og hvidløg i et par minutter.

Tilsæt bacon, gulerødder og porre og svits til bacon er stegt.

Det tager ca. ½ time.

Tilsæt vand bouillonterninger, timian, rosmarin, salt, peber og hakket tomater.

Kog op og lad det småsimre under låg i 20 minutter.

Tilsæt suppehorn og lad det koge indtil de er al dente.

Tilsæt fløde og smag til med salt/peber.

Hvis suppen skal serveres senere eller fryses – vent med at tilsætte suppekorn