

ØSTERKROGS PORRESUPPE

500 gr. kartofler
450 gr. porre

Vaskes, skrælles og skæres ud i mindre stykker.

Sættes over for at koge, med 8 dl. Vand, samt 2 bouillon terninger i 15-20 min. 1 dl fløde tilsættes. Krydr med salt og peber efter smag, og blend den godt igennem. Giv til slut et let opkog.

Klar til at blive spist af 4 personer, serveret med groft brød til.

