



Kartoffel-porresuppe

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** August-november

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

700 g kartofler

2 stk porre

2 løg

5 kviste timian

3 blade salvie

2 spsk madolie til stegning

1 l vand

1 spsk eller 1 terning
grøntsags-bouillon

Salt og peber

Sådan gør I

- 1 Skrub og vask kartoflerne i en balje med vand.
- 2 Skær kartoflerne i små stykker.
- 3 Rens porrerne grundigt og skær dem i skiver – både den hvide og den grønne del. Vær opmærksom på, at der sidder jord dybt nede mellem bladene, så skyl måske porrerne en ekstra gang, når de er skåret op. Gem den grønne del af porren.
- 4 Pil løgene og skær dem i tern.
- 5 Skær den grønne del af porrene fint ud.
- 6 Skyl krydderurterne. Pil de små blade af timian og hak salvien fint.
- 7 Hæld olie i en stor gryde og steg løg og den hvide del af porrerne og krydderurter i et par minutter. Rør hele tiden i gryden, så løg og porrer ikke blive sorte.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

Opskriften
fortsætter på bagsiden