

# Cremet jordskokkesuppe med ristet bacon



## Ingredienser:

300	gram	Jordkokker, skrælllet vægt
200	gram	<u>Løg, pillet vægt</u>
250	gram	<u>Kartofler, skrælllet vægt</u>
2	spsk.	<u>Olivেনolie</u>
8	dl.	<u>Høsebouillon</u>
1	tsk.	Muskat, friskrevet *
2.5	dl.	<u>Piskefløde 38%</u>
2	spsk.	<u>Citronsaft. friskpresset</u>
		<u>Groft salt</u>
		<u>Peber</u>
		<u>Pynt:</u>
150	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 jordskokkesuppen rygende varm i 4 varme dybe tallerkener med bacontern.

Server med flutes.