



SENIORMADLAVNING

JORDSKOKKESUPPE 40 PERSONER



Ingredienser

3 kg Jordskokker
8 løg
1 helt hvidløg ca 8-10 fed
200 gr smør
6 ltr. hønsbouillon (12 Terninger)
Salt Peber og Muskatnød
1,5 ltr Fløde
2 bundter purløg
4 pakker baconern
4 flütes

Fremgangsmåde

Steg bacon sprødt og knasende i fedtstof – læg bacon på fedtdryppende papir. Rens og skær alle grøntsager i stykker og svits dem i 5 minutter i smør. Tilsæt bouillon og lad det simre til grøntsagerne er møre. Blend suppen og tilsæt krydderier og piskefløde. Giv suppen et opkog og server med ristede baconern flütes og purløg