

Potetsuppe

Du trenger:

- 3 poteter
- 1 løk
- 1 skje med olivenolje
- 1 skje smør
- 2 liter vann
- 2 strimler bacon
- ½ tomat
- 3 laurbærblad
- 1 buljongterning
- 1 skje sterk persille
- salt og pepper

Slik går du frem:

1. Rasp potetene i fine strimler. Bland potetene i en gryte sammen med olivenolje og smør.
2. Steik baconet sammen med løken. Når løken er stekt, tilsett tomat, salt og pepper, laurbærbladene, buljong og 2 liter vann.
3. Hell blandingen oppi gryta med potetene.
4. Kok blandingen til potetene er møre - ha i persille og server!