

## **FORRET**

### **Jordkokkesuppe.**

**Ingredienser:**

**Antal personer: 4**

Ca. 500 gr.	Jordkokker
1 /2 stk.	Fennikel
200 gr.	Kartofler
1 stk.	Løg
1 ltr.	Vand
2 stk.	Bouillon terninger (grøntsag el. hønse)
0,25 l.	Madlavningsfløde
	Salt og peber
1/2 bdt.	Purløg
1/2 ps.	Flæskesvær
	Flutes

**Fremgangsmåde:** Skrab/skræl grønsagerne og skær dem i ca. 20-30 mm. tern.

Kom alle grønsager i en gryde med vandet. Smulr terningerne i og bring i kog, lad det simre ca. 20 min. lad det køle lidt af, og blend med en stavblender til suppen bliver jævn. Tilsæt fløden, kog godt igennem og smag til med salt og peber.

Flæskesværen knuses/skæres til små stykker.

Server i tallerkner, pynt med lidt flæskeværkrummer på den ene halvdel og klip purløg fint til den anden halvdel.

Flutes lunes i ovnen, skæres i skiver og serveres til, evt. med en klat smør.