



Forret

Let gulerodssuppe m. flute

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 400 gr. *Gulerødder*
- 1 stk. *Løg (stort el. 2 små)*
- 25 gr. *Smør*
- 150 gr. *Buko naturel*
- 1 ltr. *Grønsagsbouillon*
- 1/4 ltr. *Madlavningsfløde*
- 1 fed *Hvidløg (frivilligt)*
- 4 stk. *Flutes eller 1 stor*
- 8 skv. *Bacon*
- Salt & peber fra kværn*

Fremgangsmåde:

Rens og riv gulerødderne fint, pil og hak løgene fint. Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og svits til de er klare, tilsæt bouillon og gulerødder, kog i ca. 5 minutter, tilsæt fløde og ost og lad det småkoge til osten er smeltet. Ca. 10 – 15 min. Smag til med salt og peber.

Skær baconstykkerne i 3 – 4 stykker og steg dem gyldne på panden. Lægges på en tallerken og bruges som »drys« på suppen i tallerkenen.

Serveres rygende varm med lune flutes til.