

Pureret Jordskokkesuppe

Forret til 6 pers.

3 spsk olivenolie
1½ løg, skåret i tynde skiver
600 g jordskokker, skrællede og hakkede
½ liter vand
1 oksebouillontern
3 dl piskefløde

bacon, skåret i ca. 1 cm strimler
olivenolie
frisk basilikum

Varm olien op i en gryde og sauter løgskiverne ved lav varme i ca. 5 minutter til de er bløde. Rør af og til i dem. De skal ikke tage farve. Kom jordskokkerne i, sauter i 3-4 minutter. Hæld vand og bouillontern i og bring i kog. Læg låg på og lad suppen koge ved lav varme i ½ time. Purer den i en foodprocessor eller med stavblender og smag til med salt. Rør fløden i og varm suppen igennem.

Imens suppen koger steges bacon sprød, og drypper af på køkkenrulle. Friske basilikum blade og olivenolie blendes sammen til en tynd, men knaldgrøn olie.

Server suppen med bacon og basilikumolien i skåle, som gæsterne selv drysser/drypper på. Og selvfølgelig med godt brød til.