

Den nemme porresuppe

10 personer

Det skal du bruge

1250 gram porrer , rensede vægt

50 gram smør

2,5 liter grøntsagsbouillon

250 gram Pikant flødeost

6,25 dl kaffefløde - 9%

Sådan gør du

Porrerne snittes i tynde ringe og svitses gyldne i smørret.

Kogende bouillon kommes ved og det koger i ca. 8 min.

Tilsæt Pikant flødeost og kaffefløde.

Kan med fordel tillaves dagen før og bare varmes igennem før servering.

Serveres med flutes.