

Potatis och löksoppa (4-6 port)

6	stora potatisar
2-3	gula lökar
1	purjolök
4	vitlösklyftor
2	grönsaksbuljongtärningar
1,5 lit	vatten
1 tsk	timjan
1 msk	vegeta
2 krm	vitpeppar
2-3 dl	creme fraiche eller matlagingsgrädde
1 pkt	bacon

- Skala och skär potatisen i småbitar, skiva löken och finhacka vitlöken. Bryn allt som hastigast i lite margarin.
- Häll på vatten, lägg i buljongtärningar och alla kryddor. Koka i ca 30 min.
- Häll i creme fraiche och låt koka ytterligare någon minut.
- Stek bacon (i stekjärn eller micro) och bryt sedan i småbitar.
- Servera gärna med lantbröd.

