

Lønstrup suppen (4 pers.)

1 kg	Kartofler
3 stk	Porre
300 g	Jordskokker
4 stk	Persillerod
2 fed	Hvidløg
2 stk	Løg
¼ l	Fløde
	Smør/olie
	Timian
	Rosmarin
	Salt
	Peber
	Vand (evt. bouillon, dog ikke svin)
1 pk	Bacon i tern

Bacon steges på en pande og sættes til side.

Kartofler, porre, jordskokker, persillerod, hvidløg og løg skæres i tern og kommes i en gryde.

Alt brunes i smør/olie til en gylden farve og der hældes vand / bouillon over så det dækker og det hele koges til det er mørt sammen med timian og rosmarin.

Suppen blændes til en cremet konsistens og der tilsættes fløde.

Til sidst smages suppen til med salt og peber.

Suppen serveres mens den er varm og pyntes med det ristede bacon samt brød.