

Kirkefrokost

Kartoffel-porer suppe med bacon og flutes

(40 L. suppe til 150 pers.)

Indkøbsliste:

- 16 kg kartofler i store tern
- 8 kg porre i ringe (evt. frosne)
- 16 fed hvidløg
- 12 hønsebouillon terninger
- 8 spsk. Salt
- 4 tsk. Peber
- Vand til grønsager er dækket
- 8 pk flødeost
- 7 kg bacon i tern
- 170 mini flutes

Grønsagerne koges møre, blendes, derefter tilsættes flødeost og evt. ekstra vand, så der er 40 L. Smages til med salt og peber. Bacon steges i ovnen.

Det anbefales at lave suppe umiddelbart før servering (altså søndag morgen). Det er risikofyldt at lave suppen dagen før, da det er en stor portion at køle ned hurtigt nok og dermed trives baktier. En god ide at gøre alle grønsager klar dagen før. Bacon kan også steges dagen før, dog vær opmærksom på hurtig nedkøling.

