Potet og purresuppe med hvitløksbrød – billig fastfood

Denne suppen lagde jeg på søndag da jeg oppdaget at jeg hadde glemt å handle. Tilsammen tar det omtrent en halvtime og prisen er ca en tier per snute. Bra deal, spør du meg.

Bollefruefastfood:

- *800 gram potet, skrelt og i biter*
- *100 gram chorizopølse (evt bacon eller andre pølser)*
- *1 stor purre, i skiver*
- *1 stor sjalottløk i skiver*
- *1 fedd hvitløk, hakket*
- *en klatt smør*
- *1 liter grønnsaksbuljong*

- *1, 5 dl fløte*
- *1 laubærblad (kan sløyfes)*
- *litt sitronsaft, salt og pepper to taste*
- *Brødskiver, smør, 1 fedd hvitløk (presset), litt maldonsalt*

Fres løk, hvitløk og purre noen minutter i litt smør. Ha i poteter og kok opp sammen med buljong og et laubærblad, og la koke til potetene er møre. Bruk en stavmikser eller blender, og kjør til suppen er glatt. Ha i fløte og kok opp. Smak til med sitron, salt og pepper.

Sett ovnen på 200 grader. Bland smør og hvitløk og smør på brødskiver. Strø over litt maldonsalt og legg på et stekepapirkledd brett. Stek i ovnen i ca 5-10 minutter eller til brødet har fått litt farge.