

Cremet porresuppe med sprød parmaskinke

500 g. Skrællede kartofler
250 g. Skrællet knoldselleri
1 liter kyllingefond
blade fra 2 kviste frisk timian eller 1 tsk. Tørret timian
2 dl fløde 13
4 snittede porrer
salt og peber
¼ dl mandel- eller valnødeolie (kan udelades...)
4 skiver lufttørret skinke



Skær kartofler og selleri i mindre stykker og kog dem 25 min. I hønsebouillon tilsat timian. Blend derefter suppen, til den er cremet. Tilsæt fløde og snittede porrer, og kog suppen i 2-3 min. Smag til med salt, peber og mandelolie.

Rist skinken sprød i ovnen, og server den på toppen af suppen.