

Suppeaftener den 10. og 24. oktober 2019

Ostesuppe

500 gr oksefars

900 gr porre i ringe (koges først kort tid)

1 bæger flødeost med urter (f.eks. Philadelphia grøn pikant)

½ bæger flødeost (naturel eller med anden smag)

2 dåser champignon

Salt, peber og muskat efter smag

1 spsk karry

1 lille bæger creme fraiche 38%

Eventuelt lidt fløde

2 liter oksekødkraft

Oksefarsen brunes. Krydderier, forkogt porre, ost, champignon og kødkraft tilsættes.

Koges op og koger derefter lidt på lav blus.

Til sidst tilsættes creme fraiche og eventuelt fløde. Varmes igennem under omrøring.

Portionen rækker til 8 personer.

Kan fryses og ændrer ikke smag og konsistens.