

# Kartoffelsuppe med sød kartoffel og bacon

## Ingredienser:

Lidt hvidløgsolie	2 dl. æblemost
1 stk. skalotteløg	2 dl. kyllingefond
1 fed hvidløg	1 stk. citron
1 stk. sød kartoffel/sweet potato	2 dl. fløde
10 stk. små kartofler	1 håndfuldfrisk dild



## Fremgangsmåde

1. Kom hvidløgsolie i en varm gryde.
2. Skær skalotteløg i tern og kom ternene i gryden.
3. Tilsæt også hakket hvidløg.
4. Skræl den søde kartoffel og skær den derefter i tern. Kom ternene i gryden.
5. Skær også bacon i tern og kom dem i gryden.
6. Skær kartofler i små stykker og kom stykkerne i gryden. Rør det hele godt sammen.
7. Tilsæt kyllingefond, æblemost og citronsaft. Lad det koge i fem minutter.
8. Tilsæt derefter fløde og lad det koge i yderligere et par minutter.
9. Når det hele er kogt, blendes det sammen til en færdig suppe.
10. Top suppen med frisk dild og evt. lidt rester af sød kartoffel og bacon.