

Heksesuppe

- 2–3 middelstore kartofler – skæres i tern
- 2–3 middelstore gulerødder – skæres i tern
- 2–3 middelstore squash – skæres i tern
- 2–3 løg – fint hakket
- 2–3 porrer – i skiver
- 2–3 store friske flåede tomater – i skiver
- 250 g bacon – råt skåret
- 1½ tekop olivenolie (man kan nøjes med mindre)
- 1 bouillon terning
- en smule lemon juice
- salt og peber

Bacon brunes i en gryde. Olivenolie kommes i gryden, og løgene sautes heri, indtil de er transparente. Så tilsættes alle grøntsagerne, og det småkoger på middel varme en god times tid. Suppen smages til. Server den varme suppe med stænk af lemon juice.

Flutes lunes.

Bon appetit