

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>3 skiver god <b>bacon</b> 1 spsk. <b>olie</b> 2 <b>løg</b>, finthakkede 3 fed <b>hvidløg</b>, finthakkede 4 <b>gulerødder</b>, i tern 1 <b>squash</b> i tern Derudover kan også anvendes en eller flere af disse, hvis man lige har: 1 <b>porre</b> i skiver, 2 <b>kartofler</b> i tern, 2 søde <b>kartofler</b> i tern, 1/4 <b>knoldselleri</b> i tern, bladbeder i tern, <b>bladselleri</b> i tern 2 ds hakkede <b>tomater</b> 2 spsk. tomatpure evt en rest af en god italiensk pølse (kan undlades) 6 dl <b>grøntsagsbouillon</b> 4 <b>laurbærblade</b> 1 tsk tørret <b>timian</b> 100 g. suppenudler salt og friskkværnet <b>peber</b> Tilbehør: hakket <b>persille</b> og groft brød, <b>parmesan</b> i flager</p>	<p>Steg baconen i lidt olie i gryden til den lige netop er lækker og sprød. Tag bacon op og læg skiverne til side på et stykke køkkenrulle. Når de er kølet lidt af, skæres de i tern. I gryden med olie og fedt fra bacon kommes løg, hvidløg, gulerødder og squash – samt evt andre grøntsager og rodfrugter man gerne vil have brugt fra grøntsagsskuffen. Rør dette godt i gennem et par minutter i gryden ved middelhøj varme. Kom bacontern, evt pølse, hakkede tomater, tomatpure, grøntsagsbouillon, timian og laurbærblade i gryden. Sæt låg på og lad det simre i 10-15 min. Kom suppenudlerne i og kog dem møre i suppen. Smag til med salt og peber og server den rygende varme suppe med godt brød til og et drys af frisk persille samt evt en god Parmesan ost til at rive over.</p>

### Fremgangsmåde

1. Lav bål
2. Alle vasker hænder
3. En stor gryde gøres klar
4. Snit alle grøntsager
5. Svits Bacon i gryden
6. Tilsæt grøntsager, tomat og bouillon
7. Lad småkoge i 15-20 minutter
8. Tilsæt suppehorn, kog dem møre
9. Server med Parmesan og evt Creme fraish
10. Hold orden og ryd op
11. Husk opvasken og oprydning.



God fornøjelse, du kan også lave den hjemme med dine forældre.