

inköpslistan.se

Av: Kristina Nilsson

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

POTATIS- OCH LÖKSOPPA

Ingredienser

8 st potatis
1 st purjolök
10 dl vatten
2 tärningar buljong, kött
1 msk persilja *(klippt)*
1 nypa salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Skala och skiva potatisen.

Snitta, skölj och strimla purjolöken. Om purjolöken är dyr använd i stället gul lök.

Koka upp vatten och buljongtärningar. Lägg i potatis och lök. Koka under lock tills potatisen är sönderkokt, ca 20 minuter.

Vispa kraftigt i soppan tills den fått en jämn konsistens.

Tillsätt grädde eller mjölk och smaksätt eventuellt med salt och peppar.

Strö över persilja.

Servera med ostsmörgås.