



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Fest

POTATIS- OCH PURJOSOPPA

Ingredienser ▮

1 liter vatten
 2 tärningar buljong, höns
 2 st purjolök
(Ganska stora, ca 0,5 kg)
 5 st potatis *(ca 0.5 kg)*
 1 klyfta vitlök
 25 g smör
 1 krm timjan
 salt
 svartpeppar *(OBS, buljongen är salt)*
 1 dl creme fraiche
 ▮ Garnering
 gräslök *(eller persilja)*

Gör så här ▮

Skala potatisen och skär den i centimeterstora kuber. Skölj och strimla purjon ganska fint. Hacka vitlöken.
 Svetta purjo, vitlök och potatis i smöret.
 Häll på vatten och smula i buljongtärningarna. Strö i timjan. Koka 20-30 min tills potatisen börjar mosa sig. Verkar soppan tjock- tillsätt lite mer vatten.
 Kör soppan i matberedare eller använd mixer eller stavmixer tills den blir slät.
 Blanda i creme fraiche och strö över garnering- servera!
 Äts gärna med focaccia- se recept på knådfritt bröd