

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

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