



Potatissoppa med Ouzo

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **2**

En härlig soppa med grekiska smaker.

Har du varit i Grekland och haft en flaska Ouzo med dig hem i semesterbagaget? Ibland kan flaskorna tendera att fylla upp barskåpet. Det var så vansinnigt gott när vi satt där på tavernan och småsippade den lokala drycken och tänkte, den här måste jag köpa med mig hem, well sagt och gjort.....

Om det nu inte är lika mysigt att sippa på den här hemma, kan ju vara hänt, prova då istället några skvättar av denna ädla dryck i denna potatissoppa och du lyfter en annars ganska vanlig soppa till oanade höjder.



INGREDIENSER



300 gram potatis
6 deciliter vatten
0.5 deciliter vispgrädde
2 matskedar #ouzo
1 kryddmått finmald vitpeppar
0.5 tesked salt
2 matskedar hackad dill
4 matskedar pinjenötter, rostade
1 styck grönsaksbuljong gärna färskbuljong

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll vatten och buljongen i en kastrull och koka upp under tiden du skalar och skivar potatisen tunt, för att sedan tillsätta potatisskivorna i buljongvattnet.
- 2** Skala och riv 2 vitlöksklyftor och lägg ner det i soppan tillsammans med grädde, vitpeppar, salt, dill och ouzo. Låt allt koka tills potatisen är mjuk, och då mixar du hela soppan med en stavmixer.
- 3** Rosta pinjenötterna i cirka 2 minuter i micron, men rör i dem cirka 3 gånger under tiden, då de lätt blir brända och toppa sedan soppan med dem. Eller rosta i panna utan fett. Det är även gott att toppa med smulad fetaost om du inte vill ha nötter.