SOPPA

Crème Vichyssoise - Potatis och purjolökssoppa med saffran

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Vichyssoise är en fransk potatis-och purjolökssoppa som traditionellt serveras kall. Här har soppan kryddats med saffran och serveras varm, gärna med något gott bröd till.

INGREDIENSER

500 g mjölig potatis
2 st purjolökar (endast vita delen)
2 msk smör
1 l vatten
1 st hönsbuljongtärning
1 kuvert saffran
1,5 dl vispgrädde
1 dl creme fraiche
salt och svartpeppar
färsk timjan till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Skala potatisen skär den i ca centimetertjocka skivor. Dela purjolöken och skölj den ordentligt och skär den sedan i centimeterstora skivor.

2. Smält smöret i en kastrull och lägg i purjolöken, stek på svag värme i ett par minuter. Tillsätt potatisen, saffran, och buljongen samt buljongtärningen. Koka i ca 15 minuter under lock på svag värme.

3. Tag av kastrullen från spisen och mixa soppan slät med en stavmixer. Sätt tillbaks kastrullen på spisen och vispa ner creme fraichen och salta och peppra och låt soppan sjuda i ett par minuter. Vispa grädden. Tag av kastrullen från spisen och rör försiktigt ner den vispade grädden innan servering. Servera med ett par kvistar färsk timjan.