



Potatis- och purjosoppa

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Bästa, billigaste och godaste vardagssoppan om ni frågar mig! Vill du ha den matigare så stek skivor av kryddiga korvar, grönsaker i bitar eller rotsaker i strimlor att toppa soppan med.

Vill du göra soppan vegansk så kör du på grönsaksbuljong, steker i olja och använder växtbaserad mejeriprodukt.



INGREDIENSER

1 kg potatis
1 stor purjolök
1-2 vitlöksklyftor
1.2 l vatten
2 st buljongtärningar, grönsak eller höns
1 dl creme fraiche eller grädde
1-2 tsk vinäger eller citron
olja/smör
örtsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela potatisen i bitar.
- 2** Fräs purjon och vitlöken mjuka i smör eller olja i några minuter utan att de får färg.
- 3** Låt potatisen svänga med, tillsätt vatten och buljong, låt soppan koka tills potatisen är mjuk.
- 4** Mosa sönder potatisarna med en slev eller mixa soppan, tippa i vatten om soppan är för tjock.
- 5** Tillsätt creme fraiche eller grädde, smaka av med vinäger och kryddor och låt soppan koka upp.