SOPPA

Potatis- och purjolökssoppa med knaperstekt bacon och finklippt gräslök

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **2**

30

Billigt och gott av enkla ingredienser. Trots sin enkelhet a?r denna soppa ocksa? elegant.Den serveras ofta pa? nkrogarna och ba?r da? det tjusigare namnet Vichyssoise. En Vichyssoise kan serveras sa?va?l varm som kall men ha?r serverar jag den varm tillsammans med massor av nt klippt gra?slo?k och knapriga baconbitar.

INGREDIENSER

5-6 stycken potatisar
1 stycken purjolök
50 gram smör till kastrullen
9 deciliter vatten
2 stycken tärningar höns- eller grönsaksbuljong
2 deciliter vispgrädde
salt och nymalen svartpeppar

1 deciliter mjölk

KNAPERSTEKT BACON MED FINKLIPPT GRA?SLO?K

140 gram tärnat bacon

1/2 knippe gräslök

TILL SERVERING

gärna ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och dela potatisarna i bitar.Sko?lj och strimla det vita pa? purjolo?ken.Hetta upp smo?ret i en kastrull. Fra?s purjolo?ken i ca 4 minuter tills den blir mjuk och utan att den tar fa?rg.

2. Tillsa?tt potatisen och ro?r om.Ha?ll pa? vattnet och smula ner buljong-ta?rningarna. Koka upp och la?t sedan sjuda i ca 15 minuter eller tills potatisen blivit mosig.Mixa soppan sla?t.

3. Sta?ll tillbaka kastrullen pa? spisen och ha?ll pa? gra?dden. La?t sjuda i ca 5 minuter. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Spa?d eventuellt med lite mjo?lk.

4. La?gg baconta?rningarna i en torr och het stekpanna. Stek dem knapriga i 4?5 minuter. Ta upp och la?t rinna av pa? husha?llspapper.Ha?ll upp soppan i ska?lar eller tallrikar.

5. Stro? o?ver baconta?rningarna och garnera med lite klippt gra?slo?k.Servera, ga?rna med ett gott bro?d!