



Mandelpotatissoppa med rotsaker och vindelnrökt sidfläsk

Kock: **Monika Österheim** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Underbar potatissoppa från Västerbotten, skapad av Ella Nilsson som är matambassadör för regionen.

Soppan serveras i början av varje år under de traditionella Västerbottensveckorna på Grand Hotel i Stockholm.



INGREDIENSER

Soppa

- 0.5 kg mandelpotatis, tärnad
- 2 schalottenlökar, finhackade
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1 msk smör
- 2 dl vin
- 7 dl grönsaksbuljong
- 2 dl grädde

salt & peppar

Rotsaker

- 1 morot, 0.5 cm stora tärningar
- 1 palsternacka, 0.5 cm stora tärningar
- 1 rotselleri, liten bit i 0.5 cm stora tärningar

Garnering

150 g vindelnrökt sidfläsk i små tärningar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs potatis och lök i smör utan att det tar färg. Häll på vin och koka någon minut. Tillsätt buljong och grädde. Koka på låg värme tills potatisen är mjuk. Mixa soppan och smaka av med salt och peppar.
- 2** Koka rotsakerna i saltat vatten 2-3 minuter.
- 3** Stek fläsket knaprigt.
- 4** Tillsätt rotsakerna i soppan, hetta upp. Servera fläsket till.
Recept: Ella Nilsson - matambassadör för Västerbotten