SOPPA

Potatis- och ostsoppa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Vad är väl godare än att koka en riktigt god soppa nu när det börjar bli kallt. Denna soppa är enkel att tillaga och ljuvligt god. Mixa gärna soppan om du vill ha den krämigare. Gott med nybakat bröd och en god ost!

Soppan är Månadens recept från Svensk Potatis.
Svensk Potatis AB arbetar med att informera om och marknadsföra potatis av hög kvalitet, SMAK-märkt potatis. De har en neutral position i branschen vilket gör dem unika. En stor uppgift är att utföra kvalitetsanalyser.
Bild: Peter Brundin

INGREDIENSER

500 g potatis, favoritsort
1 st gul lök
2 liter hönsbuljong
1 dl vispgrädde
2 dl ost, riven, gärna med lite smak
0.5 dl gräslök, finskuren

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skiva potatisen, hacka löken. Fräs potatis och lök i smöret i en kastrull, låt den inte få färg.

2. Häll i buljongen och låt koka under lock 15 minuter, vispa sönder potatisen. Låt soppan koka upp på nytt, vispa ner grädden och tillsätt osten samt gräslöken. Rör om och låt soppan bli varm utan att koka.
Servera soppan med ett gott bröd.