

Potatis- och purjolökssoppa

4 personer

- 2 dl mjölk + 1 msk citron eller vinäger (egentligen kärnmjölk om det finns)

Blanda mjölk och vinäger och låt stå i rumstemperatur minst 15 minuter så att det tjocknar något. Fortsätt med resten av receptet.

- 2 msk smör
- 2 stora purjolökar, vita och ljusgröna delen, grovt hackade

Smält smöret i en gryta på medelvärme. Tillsätt purjolök och sänk värmen. Stek dom mjuka utan att de tar färg i 10-15 minuter.

- 1 liter kycklingbuljong
- 1/2 kg potatis, skalad och klyftad (inte i små bitar)
- 1 lagerblad

Tillsätt buljong, potatis och lagerblad. Krydda lätt med salt och peppar. Låt koka upp och sjud sedan under lock tills potatisen är klar, ca. 15 minuter.

Plocka upp potatisen från soppan med en tång och lägg över i en skål. Plocka upp lagerbladet och släng. Mixa soppan med en stavmixer tills den är helt slät.

- 1 dl grädde
- 1/2 tsk färskriven muskot
- finhackad gräslök eller vårlök till garnering

Pressa potatisen i soppan med en potatispress. Vispa i mjölk och grädde. Låt koka upp under omrörning. Krydda med muskot, smaka av med salt och peppar. Häll upp i skålar och toppa med gräslök eller vårlök. Ringla ev. lite olivolja över.