

Potatis- och purjolökssoppa 4 pers

5-6 potatisar

1 purjolök

2 gula lökar

2 klyftor vitlök, valfritt

1 l hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)

2 dl grädde

salt

vitpeppar (efter smak)

olivolja, att steka i (eller smör)

Skala och tärna potatis, gul lök och ev vitlök.

Sveta löken i en kastrull med lite olja.

Dela och skölj purjolöken noga.

Skär ner i mindre bitar.

Låt den svettas tillsammans med potatis och gul lök.

Slå i buljongen och koka upp.

Häll i grädden och koka tills potatisen är mjuk.

Mixa slätt med stavmixer och smaka av med salt och vitpeppar.

Servera gärna med några skivor mörkt eller rostat bröd.