

## **zucchinisoppa**

1 gul lök - **5**  
200 g potatis (mjölig sort) – **1 kg**  
1 zucchini (à 450 g) – **2,2 kg**  
2 msk olja  
1 1/2 msk curry  
8 dl vatten - **4 liter**  
1 grönsaksbuljongtärning - **5**  
2 dl matlagningsgrädde – **1 liter**  
salt  
svartpeppar

Skala och hacka löken. Skala potatisen. Skär potatis och zucchini i mindre bitar.

Fräs löken i smör tillsammans med curryn i en kastrull utan att den tar färg.

Tillsätt potatis och zucchini och fräs ytterligare några minuter. Häll i vatten och buljongtärning och låt soppan koka på svag värme under lock 20–25 minuter.

Starta timer

Tillsätt matlagningsgrädden och mixa soppan slät med en stavmixer. Smaka av med salt och peppar.