Potet- og purresuppe

Ingenting er så godt som en god varm suppe en kald høst eller vinterdag. Poteten sørger for en silkemyk konsistens og deilig rund smak.

Ingredienser:

(til 10 personer) Tid: ca 45 min med barn, ca 30 min voksen

6 stk poteter
2 fedd hvitløk
1 løk
1 ss smør
1 stor purre
1 liter vann
2 terning grønnsaksbuljong
1 ts pepper
1 knivsodd revet muskatnøtt
1 dl kremfløte
Salt (smak til)

Utstyr: Gryte, røresleiv, skjærefjøl, kniv, litermål, teskje, stavmikser, rivjern

Framgangsmåte:

1. Vask og skrubb potetene. Kutt dem i terninger og legg til siden.
2. Snitt purren på langs og vask den godt mellom lagene. Kutt purren i fine skiver. Bruk det hvite på purren. Det grønne tar du vare på til slutten.
3. Skrell og hakk løk og hvitløk.
4. Sett en kjele på komfyren på medium varme. Ha i smør, løk, hvitløk og purre. Fres grønnsakene til de begynner å bli myke.
5. Ha potetene i gryten og rør godt.
6. Tilsett vann og buljong. Kok til potetene er møre.
7. Bruk en stavmikser eller blender og kjør suppen til den er glatt og uten klumper. Tilsett fløte.
8. Smak til med salt, pepper og litt revet muskatnøtt. Pynt med finsnittet purre(grønn del)

Alternativer ved intoleranser:
Laktose: Bruk laktosefri eller plantebasert smør og fløte.