



# Crème Vichyssoise - Potatis och purjolökssoppa med saffran

Kock: **Karin Högberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Vichyssoise är en fransk potatis-och purjolökssoppa som traditionellt serveras kall. Här har soppan kryddats med saffran och serveras varm, gärna med något gott bröd till.

## INGREDIENSER



500 g mjölig potatis  
2 st purjolökar (endast vita delen)  
2 msk smör  
1 l vatten  
1 st hönsbuljongtärning  
1 kuvert saffran  
1,5 dl vispgrädde  
1 dl creme fraiche  
salt och svartpeppar  
färsk timjan till servering

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala potatisen skär den i ca centimetertjocka skivor. Dela purjolöken och skölj den ordentligt och skär den sedan i centimeterstora skivor.
- 2** Smält smöret i en kastrull och lägg i purjolöken, stek på svag värme i ett par minuter. Tillsätt potatisen, saffran, och buljongen samt buljongtärningen. Koka i ca 15 minuter under lock på svag värme.
- 3** Tag av kastrullen från spisen och mixa soppan slät med en stavmixer. Sätt tillbaks kastrullen på spisen och vispa ner creme fraichen och salta och peppra och låt soppan sjuda i ett par minuter. Vispa grädden. Tag av kastrullen från spisen och rör försiktigt ner den vispade grädden innan servering. Servera med ett par kvistar färsk timjan.