



SOPPA

Potatis- och purjolöksoppa med knapperstekt bacon och finklippt gräslök

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Billigt och gott av enkla ingredienser. Trots sin enkelhet är denna soppa också elegant. Den serveras ofta på NKrogarna och bär då det tjugigåre namnet Vichyssoise. En Vichyssoise kan serveras såväl varm som kall men här serverar jag den varm tillsammans med massor av fint klippt gräslök och knapriga baconbitar.

INGREDIENSER



5-6 stycken potatisar
1 stycken purjolök
50 gram smör till kastrullen
9 deciliter vatten
2 stycken tärningar höns- eller grönsaksbuljong
2 deciliter vispgrädde
salt och nymalen svartpeppar

1 deciliter mjölk

KNAPERSTEKT BACON MED FINKLIPPT GRAÖSLOÖK

140 gram tärnat bacon

1/2 knippe gräslök

TILL SERVERING

gärna ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och dela potatisarna i bitar. Skoölj och strimla det vita paö purjoloöken. Hetta upp smoöret i en kastrull. Fraös purjoloöken i ca 4 minuter tills den blir mjuk och utan att den tar faörg.
- 2** Tillsaött potatisen och roör om. Haöll paö vattnet och smula ner buljongtaöringarna. Koka upp och laött sedan sjuda i ca 15 minuter eller tills potatisen blivit mosig. Mixa soppan slaött.
- 3** Staöll tillbaka kastrullen paö spisen och haöll paö graödden. Laött sjuda i ca 5 minuter. Smaka av med salt och nymalen svartpeppar. Spaöd eventuellt med lite mjoölk.
- 4** Laögg bacontaöringarna i en torr och het stekpanna. Stek dem knapriga i 4ö5 minuter. Ta upp och laött rinna av paö hushaöllspapper. Haöll upp soppan i skaölar eller tallrikar.
- 5** Stroö oöver bacontaöringarna och garnera med lite klippt graösloök. Servera, gaerna med ett gott broöd!