



VEGETARISK

## Potatis- och purjolökssoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

Vichyssoise! Det låter så nobelt på franska. Jag kan bli så sugen på denna enkla och billiga soppa att jag bara måste åka raka vägen till min handelsträdgård.

Jag lagar ofta lunch bara till mig själv. Nästan alltid husmanskost.

Dryckestips: TORR SHERRY Törsten kan du alltid släcka med mineralvatten men vill du ha en smakupplevelse, drick en torr sherry till soppan. Här fungerar det nämligen med ett sött vin. Lustau Solera Reserva Amon tillado Los Arcos finns bara på halvflaska men det räcker för man dricker bara ett litet glas av detta goda starkvin. TORR ROSÉ På sommaren skulle jag välja ett torrt rosévin som Mulderbosch Rosé från Sydafrika. Det är gjort på druvsorten Cabernet sauvignon som är basdruvan i många rödviner. Under vintermånaderna brukar det inte finnas så många roséviner på Systembolaget. Får du inte tag i just det här vinet, välj ett annat rosévin så länge det är relativt torrt. FYLLIGT RÖDVIN Ett fylligt vin från Spanien är inte heller dumt. Campillo Blanco Fermentado en Barrica är smakrikt och fruktigt med en fin rostad fatkaraktär.



## INGREDIENSER



- 400 g mjölig potatis
- 1 st purjolök
- 1 st vitlöksklyfta
- 3 msk smör
- 8 dl grönsaksbuljong
- 3 dl vispgrädde
- salt och nymalen vitpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär potatisen i små tärningar. Snitta purjolöken på längden, skölj ur all sand och strimla den fint. Skala och finhacka vitlöken.
- 2** Fräs alltsammans i smör i en tjockbottnad kastrull utan att det färg. Tillsätt buljongen under omrörning och koka upp. Sänk värmen och låt soppan sjuda under lock i 30 minuter. Rör med jämna mellanrum om ordentligt - ända ner på kastrullbotten.
- 3** Tillsätt grädden, rör om och låt sjuda i ytterligare i 10 minuter. Mixa eventuellt soppan. Smaka av med salt och peppar.