



POTET- OG PURRE-SUPPE

6B, NØKLEBY SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 6 stk. poteter
- 4 dl grønnsaksbuljong
- 0.5 stk. purreløk
- 3 dl melk
- 1 dl fløte
- 3 ss olje
- 2 båter hvitløk
- 0.5 stk. sitron (klem ut saften)

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell og vask potetene og del dem i grove biter.
- 2 Skjær hvitløk og purreløk i små biter.
- 3 Ha hvitløk og purre i en stekepanne med litt olje. Stek det til de blir litt myke. Ha de over i en kjele.
- 4 Ha poteter, fløte, melk og kraft i kjelen og kok til grønnsakene og potetene er møre, ca. 15 minutter.
- 5 Bruk en stavmikser og kjør til du får en til en glatt og fin suppe.

Smak til med salt, pepper og sitronsaft.