

POTETSUPPE MED PURRE

Denne smakfulle suppen er et herlig måltid i seg selv, eller du kan servere den som forrett til gjestene dine!

Fres poteter og purre i olje i 3-4 min, først på sterk varme og så litt svakere. Hell over kyllingbuljongen og gi det hele et oppkok. La det trekke litt. Tilsett melk, evt. fløte. Bruk stavmikser og kjør til ønsket konsistens. Kok opp. Smak til med salt og pepper.

Toppes med:

Ristede solsikkekjerner, bacon, krutonger av brød/loff eller litt friske urter.

INGREDIENSER

2 personer:

325 g Norrek potetternig EPD: 334862

125 g Norrek purre EPD: 968636

4 dl Kyllingkraft eller buljong

1 dl Melk, alternativt 0,5 dl fløte

1 ss Olivenolje

1 ss Meierismør

Salt og pepper