

POTET- OG VÅRLØKSUPPE

Fres hvitløk og løk i litt olje i en kjele. Tilsett potetterninger og kraft. Kok opp og la dette koke til potetene er møre. Tilsett fløte, vårløk og kok opp. La småkoke i et par minutter. Kjør suppa med stavmikser til en jevn konsistens. Smak til med salt og pepper.

INGREDIENSER

1,2 kg Norrek potetterning grov EPD: 4101853

200 g Norrek løkterning EPD: 919274

20 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096

2,5 l kyllingkraft

0,5 l kremfløte

200 g vårløk

Salt og pepper