
Potatissoppa med palsternacka och färskost

Kategori: Soppor



4 port

- 6 potatisar, ca 600 gr
- 1-2 palsternackor, 200 gr
- 1 purjolök
- 10 dl grönsaksbuljong
- 1 dl persilja
- salt och peppar
- ½ morot
- 4 msk färskost

Skala potatis och palsternacka och skär dem i bitar. Skölj purjolöken och skiva den. Koka upp grönsaksbuljong, lägg i rotfrukter och purjolök (spara lite lök till garnering). Låt koka tills det är mjukt, ca 10 min.

Mixa soppan slät med en stavmixer eller i en matberedare. Lägg i persiljan och mixa hastigt en kort stund. Smaka av med salt och peppar.

Toppa soppan med färskost, riven morot och purjolök.

Servera soppan med ett gott bröd.