

God beredskap er å lage nok og næringsrik mat for alle. Denne oppskriften er fra Brandbu Bygdekvinne lag. Flere oppskrifter finner du på norsktradisjonsmat.no



POTETSUPPE

Ingredienser:

- 1 stk purreløk
- 1 stk løk
- 2 ss smør
- Litt persillerot, timian eller løpstikke
- 5 stk poteter
- 1 l kraft (kjøtt-, grønnsaks- eller hønsekraft)
- 1 dl fløte
- 1 dl crème fraîche eller rømme
- Smak til med salt og pepper

Slik gjør du:

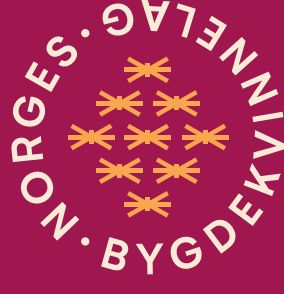
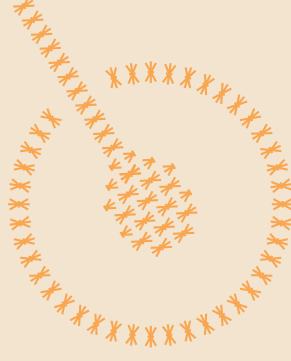
Skjær opp purre og løk, og fres det mykt og blankt med smøret i en kjele.

Skrell og skjær opp potetene og persilleroten, eller smak til med timian/løpstikke – bruk det du liker eller har, og ha det sammen med kraften i løkblanding.

Kok det til alt lar seg mose, bruk stavmikser. Smak til med salt og pepper, eller andre krydder etter smak. Ha fløte og crème fraîche forsiktig i.

Server gjerne med sprøstekt bacon i biter. Ved servering drysses persille eller gressløk over suppa.

Oppskrift på POTETSUPPE



bygdekvinnelaget.no
norsktradisjonsmat.no

God beredskap er å lage nok og næringsrik mat for alle. Denne oppskriften er fra Brandbu Bygdekvinne lag. Flere oppskrifter finner du på norsktradisjonsmat.no



POTETSUPPE

Ingredienser:

- 1 stk purreløk
- 1 stk løk
- 2 ss smør
- Litt persillerot, timian eller løpstikke
- 5 stk poteter
- 1 l kraft (kjøtt-, grønnsaks- eller hønsekraft)
- 1 dl fløte
- 1 dl crème fraîche eller rømme
- Smak til med salt og pepper

Slik gjør du:

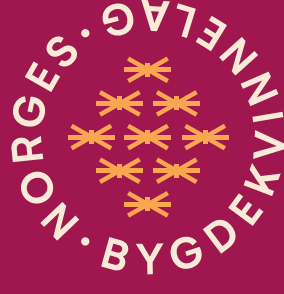
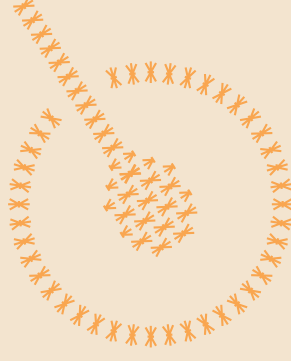
Skjær opp purre og løk, og fres det mykt og blankt med smøret i en kjele.

Skrell og skjær opp potetene og persilleroten, eller smak til med timian/løpstikke – bruk det du liker eller har, og ha det sammen med kraften i løkblanding.

Kok det til alt lar seg mose, bruk stavmikser. Smak til med salt og pepper, eller andre krydder etter smak. Ha fløte og crème fraîche forsiktig i.

Server gjerne med sprøstekt bacon i biter. Ved servering drysses persille eller gressløk over suppa.

Oppskrift på POTETSUPPE



bygdekvinnelaget.no
norsktradisjonsmat.no