

God beredskap er å laga nok og næringsrik mat for alle. Oppskrifter er frå Brandbu Bygdekvinnelag. Fleire oppskrifter finn du på norsktradisjonsmat.no



POTETSUPPE

Ingrediensar:

- 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 fløyte
- 1 dl crème fraîche eller rømme
- Smak til med salt og pepar

Slik gjer du:

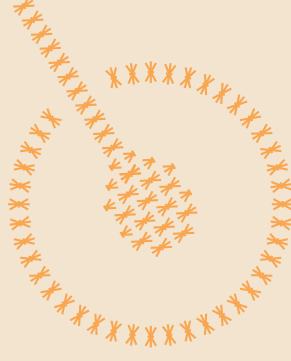
Skjer opp purre og løk, og fres det mjukt og blankt med smøret i ein kjele.

Skrell og skjær opp potetene og persillerota, eller smak til med timian/løpstikke — bruk det du likar eller har, og ha det saman med krafta i løkblandinga.

Kok det til alt lett seg mosa, bruk stavmiksar. Smak til med salt og pepar, eller andre krydder etter smak. Ha fløyte og crème fraîche forsiktig i.

Server gjerne med sprøsteikt bacon i bitar. Ved servering blir persille eller grasløk dryst over suppa.

Oppskrift på POTETSUPPE



bygdekvinnelaget.no
norsktradisjonsmat.no

God beredskap er å laga nok og næringsrik mat for alle. Oppskrifter er frå Brandbu Bygdekvinnelag. Fleire oppskrifter finn du på norsktradisjonsmat.no



POTETSUPPE

Ingrediensar:

- 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 fløyte
- 1 dl crème fraîche eller rømme
- Smak til med salt og pepar

Slik gjer du:

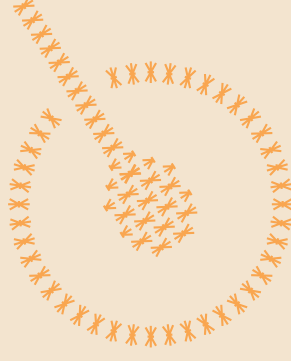
Skjer opp purre og løk, og fres det mjukt og blankt med smøret i ein kjele.

Skrell og skjær opp potetene og persillerota, eller smak til med timian/løpstikke — bruk det du likar eller har, og ha det saman med krafta i løkblandinga.

Kok det til alt lett seg mosa, bruk stavmiksar. Smak til med salt og pepar, eller andre krydder etter smak. Ha fløyte og crème fraîche forsiktig i.

Server gjerne med sprøsteikt bacon i bitar. Ved servering blir persille eller grasløk dryst over suppa.

Oppskrift på POTETSUPPE



bygdekvinnelaget.no
norsktradisjonsmat.no