



Foto: Lars Paulsson

Potatissoppa med purjolök och rökt lax

Ingredienser 4 personer

500 g	potatis
1 st	purjolök
0,5 dl	persilja, finhackad
1 msk	smör
9 dl	hönsbuljong
0,5 msk	vitvinsvinäger
1 tsk	salt
2 krm	peppar

Till servering

0,5 st	purjolök, strimlad
0,5 msk	smör
150 g	rökt lax, finstrimlad bröd

Tillagning

Stekt purjolök och rökt lax ger karaktär åt potatissoppan.

Purjolöken ger den ljusgrön färg.

1. Skala potatisen och skär den i mindre bitar. Strimla purjolöken och hacka persiljan.
2. Fräs allt i smör i en kastrull, utan att det tar färg. Häll över buljong och koka tills potatisen är mjuk. Mixa soppan slät och häll tillbaka soppan i grytan. Smaka av med vinäger, salt och peppar.
3. Strimla purjolöken på längden i dm-stora bitar. Stek den så den får lite färg, i smör i en stekpanna.
4. Servera soppan med purjolök och rökt lax. Snedskär brödet.