



Foto: Ulf Svensson

## **Selleri- och potatissoppa**

### **Ingredienser 4 personer**

---

200 g	brotselleri, 1 bit
6 st	potatisar
0,5 st	purjolök
0,5 msk	smör
7,5 dl	vatten
2 st	grönsaksbuljongtärningar
1 dl	matlagningsgrädde
0,5 tsk	salt
1 krm	vitpeppar, nymald
100 g	lax, kallrökt

### **Dillsticks**

---

0,5 st	baguette
0,75 dl	dill, hackad
5,5 msk	olivolja
1 krm	salt

### **Tillagning**

---

1. Skala selleri och potatis. Skär dem i cm-stora bitar. Ansa och strimla purjolöken. Fräs grönsakerna i smör 1-2 min. Tillsätt vatten och smula ner buljongtärningarna.
2. Låt soppan koka tills grönsakerna är mjuka, 10-12 min. Mixa soppan i en matberedare eller med mixerstav till en slät soppa. Tillsätt matlagningsgrädde, salt och peppar.
3. Sätt ugnen på 250°. Skär baguetten i 8 skivor på snedden och lägg på en plåt. Blanda dill, olja och salt och bred det på bröden. Ställ in plåten i mitten av ugnen och stek bröden ca 5 min.
4. Servera soppan med strimlad lax, dillvippor och spröda dillsticks.