

Libbsticksoppa med fetaost



För 4 personer

- 3 potatisar
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 1 msk smör
- 9 dl vatten / grönsaksbuljong
- 1 dl vispgrädde
- 2 buntar libbsticka
- 1 dl riven parmesanost
- ½ tsk salt
- 2 krm vit peppar

Garnering: 125 gr fetaost i tärning.

Beredning:

- 1) Skala och tärna potatis. Fräs upp vitlöken i smör i en rymlig kastrull. Fräs potatisen här i.
- 2) Häll i grönsaksbuljongen och koka potatisen mjukt 15 min under lock.
- 3) Mixa koket till pure med stavmixer. Tillsätt grädde och koka upp soppan.
- 4) Krossa libbsticken i en mortel. Obs spara lite till garnering.
- 5) Blanda i moset av libbstick och parmesanost i soppan. Smaka av med salt och peppar.
- 6) Tärna fetaosten och lägg i soppan vid servering och garnera med libbstick.