

Potatis- & äppelsoppa SEP

Koka en len soppa på potatis och äpple och toppa med stekta äppeltärningar och parmachips.



MITT KÖK
red@aom.bonnier.se



Olof Abrahamsson

Ingredienser

10 personer

i Tänk på att när du ändrar antalet eller storleken på receptets ingredienser så kan exempelvis tillagningstid förändras och det kan du behöva ta i beaktning och själv räkna ut i samband med att du lagar receptet.

1.25 gul lök
625 g potatis
2.5 äpplen - *syrliga + 1*
1.25 msk smör - *eller margarin*
1.25 cider - *torr (33 cl)*
flaska vatten
10 dl hönsbuljongtärning
1.25 vispgrädde
1.25 dl timjan - *färsk*
2.5 msk salt - *peppar*
93.8 g parmaskinka

Gör så här

- 1: Skala och hacka löken. Skala och tärna potatisen och kärna ur och skär två av äpplena i tärningar.
- 2: Fräs lök, potatis och äpple i smör utan att det får färg. Späd med 1 1/2 dl av cidern, vatten och buljongtärning.
- 3: Koka soppan i cirka 10 minuter tills potatisen är mjuk. Mixa soppan slät, tillsätt grädde och smaka av med timjan, salt och peppar.
- 4: Bred ut skinkan på plåt med bakpapper och baka i 225 grader tills skivorna är knapriga. Kärna ur, tärna och stek äpplet i smör.
- 5: Slå i resten av cidern i soppan och servera med parmachipsen i bitar och stekta äppeltärningar.

Recept från Mitt kök