

Ramslöksoppa

Antal portioner: 4

Ingredienser

2 potatisar
Ramslök, strimlad
5dl grönsaks- och kalvbuljong
1.5dl mjölk
1dl grädde
4st skivor torkad skinka
2 msk gräslök
Ett stänk citron
1 tsk salt
1-2 tsk peppar
1msk msk salt

Gör så här

1. Skala och dela potatisen i mindre bitar.
2. Dela ramslöken på längden och skiva sedan i bitar. Spara lite till granering
3. Smält smör i en kastrull (ca 2-3 liter) och värm försiktigt potatisen och Ramslöken utan att den får färg.
4. Häll i buljongen och låt koka under lock tills potatisen delar sig (ca 20 minuter).
5. Häll i grädde och mjölk och fortsätt koka utan lock ca 15 minuter.
6. Knaperstek under tiden bacon och lägg det att torka på hushållspapper.
7. Smaka av soppan med salt och peppar och använd en stavmixer för att mixa soppan slät.
8. Häll upp soppan i serveringsskålar och klipp torkad skinka och gräslök över.
9. Stänk i några droppar citron i varje skål.