



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Potatissoppa med grönkålschips, bönspread och surdegspavé

Potatissoppa

Bakpotatis 1 st
 Purjolök ½ st
 ● Olivolja 1 tsk
 Vitlök 2 klyftor
 ● Vatten 4 dl
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Imat 1 ½ dl

Grönkålschips

Grönkål 100 g
 ● Olivolja 1 tsk
 ● Salt 1 krm

Bönspread

Små vita bönor 1 förp
 ● Olivolja 1 tsk
 ● Vitvinsvinäger 1 tsk
 Torkad timjan 1 krm

Till servering

Surdegspavé 2 st
 Frömix 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Salt, Svartpeppar,
 Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Tillaga surdegspavé enligt anvisningen på förpackningen, till servering.
2. **Potatissoppa:** Skala och skär bakpotatis i mindre bitar. Strimla purjolök. Hetta upp olivolja i en rymlig kastrull. Fräs potatis, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten och grönsaksbuljong. Koka ca 10 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Grönkålschips:** Plocka blad från grönkålen (släng de grova stammarna). Lägg på en plåt med bakplåtspapper och krama in olivolja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 5 min, tills de precis blivit krispiga. Passa noga så att de inte bränns!
4. **Bönspread:** Häll av och skölj små vita bönor. Lägg i en mixerbunke och tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, torkad timjan och lite salt. Mixa till en kräm. Späd eventuellt med lite vatten för en slätare konsistens.
5. **Potatissoppa:** Mixa soppan slät med stavmixer direkt i kastrullen. Rör ner imat och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa potatissoppan med grönkålschips och frömix. Servera med surdegspavé och bönspread.

TIPS! Rosta gärna frömixen hastigt i en torr och het stekpanna innan servering!