



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Potatis- och purjolökssoppa med krispigt kalkonbacon, äpple och krutonger

Potatis- & purjolökssoppa

Purjolök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Bakpotatis 1 st
● Smör* 1 msk
Torkad timjan 1 tsk
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
● Vatten 5 dl
Kycklingbuljong 1 påse
● Socker 1 tsk
● Salt ½ tsk
Crème fraiche 150 g

Topping

Kalkonbacon 100 g
Grönt äpple 1 st
Krutonger 1 förp

Till servering

Surdegspavé 2 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatis- och purjolökssoppa:** Dela och skölj purjolök ordentligt. Skiva purjolöken och vitlök. Skala bakpotatis och skär i mindre bitar. Smält smör i en kastrull på medelvärme och fräs purjolök, vitlök och torkad timjan ca 4 min, utan att det får färg. Tillsätt potatis, vitvinsvinäger, vatten, smulad kycklingbuljong, socker och salt. Koka under lock ca 15 min, tills potatisen är mjuk.
3. Baka surdegspavé enligt anvisning på förpackningen
4. **Topping:** Strimla kalkonbacon. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek kalkonbacon ca 4 min, tills den är krispig. Låt rinna av på hushållspapper. Tärna äpple smått och lägg i en liten skål. Det går också bra att klyfta äpplet och servera vid sidan av.
5. **Potatis- och purjolökssoppa:** Tillsätt crème fraiche till soppan och mixa slät med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa potatis- och purjolökssoppa med knaperstek kalkonbacon, äpple och krutonger. Servera med surdegspavé.