



VAXHOLMS BED & BREAKFAST

ETT LITET HEMMA-HOS-HOTELL

POTATIS– OCH PURJOLÖKSSOPPA

6 portioner, ca 2-2,5 liter

INGREDIENSER

800 g potatis
1 stor purjolök
0,5 paket (20 gram) frusen persilja (eller 0,5-1 kruka färsk)
1 msk frusen koriander (eller 1 msk hackad färsk)
0,5 kruka timjan, hackad (utan stjälk)
1 liter vatten
5 msk kycklingfond (eller grönsaksfond)
1–2 msk citronsaft (börja med 1 msk och smaka av)
0,75 dl vitt vin
0,5–1 dl matlagingsgrädde
0,5–1 dl västerbottenost
0,5 msk sambal oelek
Olivolja
Smör
Salt och nymalen svartpeppar
Färsk hackad persilja till garnering

TILLBEHÖR

Parmesan– och persiljecreme:

1 dl riven parmesan
150 g philadelphiaost
2 dl creme fraiche
1 kruka persilja, hackad

Bacontärningar

1 paket tärnad bacon (stek eller rosta i ugnen på hög värme tills det är knaprigt)

1. Skala och tärna potatisen i centrimeterstora kuber, skiva purjolöken i centimeterbreda strimlor.
2. Fräs purjolöken i olivoljan och lägg över i en gryta.
3. Fräs potatisen i smör och lägg över i grytan.
4. Häll på vatten, kycklingfond, vin, persilja, timjan och koriander. Koka upp och koka sedan på medelvärme tills potatisen är riktigt mjuk. Det tar cirka 10-15 minuter.
6. Ta kastrullen från värmen och ta undan lite av potatisen och purjolöken om du vill ha lite hela bitar kvar.
7. Stompa potatisen med en potatisstomp tills den är söndersmulad. (Häll av lite av spadet i en separat skål under tiden så är det lättare). Undvik att mixa med stavmixer eftersom potatisen lätt blir som klister då. Jag brukar mixa bara lite snabbt på slutet för att få soppan slätare.
8. Häll tillbaka spadet i grytan, blanda och addera västerbottensost. Koka upp.
9. Smaka av med citronjuice, grädde, salt, peppar och sambal oelek.
10. Lägg tillbaka de hela potatis- och purjolöksbitarna (om du har valt att ha hela bitar i soppan) i grytan och låt soppan bli varm.
11. Garnera med hackad persilja och servera med tillbehören.

VAXHOLMS BED & BREAKFAST is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.