

På ica.se använder vi cookies för att din upplevelse av webbplatsen ska bli så bra som möjligt. Genom att fortsätta använda vår webbplats accepterar du till att cookies används. [Läs mer om cookies](#)

Jag förstår!

RECEPT MEDEL TID: 115 MINUTER

Persilje- och potatissoppa med ost- och brödtärningar

115

Himmelsk soppa med potatis, persilja, vitlök, grädde och timjan. En krämig och välbalanserad soppa. Servera soppan med lagrad grevéost skuren i tärningar och brödkrutonger.

Ingredienser

Portioner: 12

- 6 gula lökar
- 6 vitlöksklyftor
- 1200 g potatis
- 1 1/2 tsk torkad timjan eller färsk (1/2 tsk torkad motsvarar 2 tsk färsk)
- 3 msk olivolja
- 27 dl vatten
- 6 msk konc grönsaksfond
- 6 dl grädde
- 6 krukor persilja
- 300 g lagrad grevéost i tärningar
- krutonger (brödtärningar)

Så här gör du

Bra att veta när du ändrar antalet portioner

Detta recept är gjort för 4 portioner. När du ändrar antalet portioner så ändras också mängden i ingredienserna. I vissa fall kan detta resultera i att tillagningstiden behöver justeras.

1. Skala och strimla lök och vitlök. Skala, dela och skär potatisen i tunna skivor.
2. Fräs lök, vitlök och timjan i en kastrull med oljan. Tillsätt vatten, fond och potatis. Låt koka i ca 10 minuter eller tills potatisen mjuknat helt.
3. Tillsätt grädde och låt koka upp. Finhacka eller mixa persiljan med lite vatten i matberedare.
4. Blanda ner soppan. Smaka av med salt och peppar.
5. Häll upp soppan i skålar. Servera med osttärningar och brödkrutonger.

Tips

Det är jättegott att servera knaperstekt bacon till.