

Potetsuppe

1 gryte

½ kg smør

5 kg poteter, hakket

1 kg løk, hakket

9 liter grønnsaksbuljong

12 dl melk

Salt og pepper

4 ss gressløk

Friske eller tørkede urter til garnityr

Skrell og hakk poteter og løk. Smelt smøret i en stor kjele. Når det skummer tilsettes løk og poteter, salt og pepper. Rør om så grønnsakene er dekket, og stek på svak varme under lokk i 10 minutter. Imens kokes grønnsaksbuljongen opp i egen gryte. Når grønnsakene begynner å bli myke tilsettes den varme buljongen. La det hele koke i 10-15 minutter til potetene er møre. Tilsett melk og bruk stavmikser for å få en jevn, kremet suppe. Tilsett gressløk og tilpass krydder.

Dryss over friske urter ved servering.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
