

Soppa med potatis och grönkål

600 g potatis av mjölig sort, ex vis mandel eller King Edward

1 purjolök

1 l vatten

3 tärningar höns- eller grönsaksbuljong

250 g hackad fryst grönkål

200 g färskost med vitlök och örter

Till servering:

1 paket bacon

hackad gräslök

Gör så här:

Skala potatisen och skär i bitar. Skölj och strimla purjolöken. Koka potatis och purjolök mjuka i buljongen under lock, cirka 15 minuter. Låt kålen koka med några minuter på slutet. Ta bort från värmen, tillsätt osten och mixa soppan slät. Värm försiktigt.

Strimla och knaperstek bacon. Låt det rinna av på hushållspapper. Strö bacon och gräslök över soppan när du serverar.

Lycka till!

Barbro Uhlin