



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Potatissoppa med grönkålschips, bönspread och rågcrisp

Potatissoppa

Bakpotatis 1 st
Gul lök 1 st
Imat 1 ½ dl
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Vatten 4 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Grönkålschips

Grönkål 100 g
🏠 Bakplåtspapper
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Bönspread

Cannelliniböner 1 förp
Torkad timjan 1 krm
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Till servering

Rågcrisp ½ förp

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatissoppa:** Skala och skär bakpotatis i mindre bitar. Skiva gul lök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull. Fräs potatis, lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vatten och smulad grönsaksbuljong. Koka ca 10 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Grönkålschips:** Plocka blad från grönkålen (släng de grova stammarna). Lägg på en plåt med bakplåtspapper och krama in lite olivolja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 5 min, tills de precis blivit krispiga. Passa noga så att de inte bränns!
4. **Bönspread:** Häll av och skölj cannelliniböner. Lägg i en mixerbunke och tillsätt olivolja, vitvinsvinäger, torkad timjan och salt. Mixa till en kräm. Späd eventuellt med lite vatten för en slätare konsistens.
5. **Potatissoppa:** Mixa soppan slät med stavmixer direkt i kastrullen. Rör ner imat och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Toppa potatissoppan med grönkålschips. Servera med rågcrisp och bönspread.