



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Potet- og purreløksuppe med fennikel og hvitvin, toppet med stekt sopp, linser og estragon

Potet- og purreløksuppe med fennikel

½ stk kinesisk hvitløk
1 stk purre
400 g mandelpoteter
1 stk fennikel
1 flaske hvit matvin 0 %
150 g lett crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
½–1 bunt estragon
🏠 5 dl vann

Bagetter

1 pakke bagetter

Topping

100 g aromasopp
1 pakke grønne linser
🏠 ½ ss smør

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader.
- 2 **Potet- og purreløksuppe med fennikel:** Skrell og finhakk hvitløken. Del purren i to på langs, og skyll den godt i kaldt vann. Del purren i skiver. Skrell og del potetene i grove biter. Skjær vekk stilkene på fennikelen. Del fennikelen i to, og så i skiver.
- 3 **Potet- og purreløksuppe med fennikel, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek potetene, purren, hvitløken og fennikelen i et par minutter under omrøring. Hell på hvitvinen, og la det koke i 7–10 minutter, til halvparten har kokt inn. Ha i omtrent 5 dl vann, crème fraîche og grønnsaksbuljongen. La suppen småkoke under lokk i omtrent 20 minutter, eller til fennikelen og potetene er møre.
- 4 **Bagetter:** Tilbered baguettene som anvist på pakken.
- 5 **Topping:** Børst soppen fri for jord, og del den i skiver. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Vend inn linsene og ½ ss smør, og stek videre i et par minutter. Smak til med litt salt og pepper.
- 6 **Potet- og purreløksuppe med fennikel, fortsettelse:** Skyll og grovhakk estragonen, og ha ½–1 ss estragon i suppen. Kjør suppen glatt med en stavmikser, og smak til med salt og pepper.
- 7 **Servering:** Topp suppen med linsene, soppen og ønsket mengde av den finhakkede estragonen. Server bagettene til suppen.