



KREMETE POTETSUPPE MED URTER

Categoria: Første retter **Tempo di preparazione:** 10 minutter **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 60 g basilikum
- 20 g rucola
- 4 store salatblader
- 50 g valnøtter
- 2 poteter
- 6 ss extra virgin olivenolje
- sitronsaft, etter behov
- fennikelfrø, etter behov
- pepper, etter behov

I denne vegetarsuppen mikses den friske smaken av salaten med den kremete teksturen til poteten. Har du aldri smakt kokt salat før, kan vi garantere deg en positiv overraskelse for salat passer like godt varm som kald!

Vanskelighetsgrad: **lett**

Kost: **lav**

Tilberedningstid: **10 minutter**

Porsjoner: **4**

Metode

Skyll og tørk basilikumen , rucolaen og salatbladene godt. Kok to poteter med skallet på.

Når potetene er ferdigkokt kan du skrelle de og legge de til side.

Miks basilikumen, rucolaen, salatbladene og valnøttene i en blender.

Tilsett poteter, sitronsaft, 6 ss extra virgin olivenolje, smak til med salt, pepper og fennikelfrø.

Hvis suppen er for tykk, kan du vanne den ut med litt grønnsakskraft til du får en passe konsistens.

Server suppen i individuelle boller, og pynt med urter og fennikelfrø. Nyt!

