
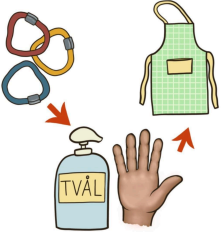





# Potatis - och purjolökssoppa, 2 portioner

Redskap	Ingredienser	
dl-mått msk-mått krm-mått kniv skärbräda kastrull slev provsmakningssked mixerstav provsticka	3 potatisar ½ purjolök 4 dl vatten 1 grönsaksbuljongtärning (1 krm salt) (1 krm svartpeppar) 2 msk matlagingsgrädde <i>(mjölkfritt går bra)</i>  1 msk olja	

## Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.</li><li><input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.</li><li><input type="checkbox"/> Tvätta händerna.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.</li><li><input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Skala, skölj och skiva potatisen (3 st) tunt.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Ansa, skölj och skiva ½ purjolök.</li><li><input type="checkbox"/> Lägg undan några purjolöksringar till senare.</li></ul>

 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Häll olja i kastrullen.</li> <li><input type="checkbox"/> Fräs purjolök i ca 2 minuter.</li> <li><input type="checkbox"/> 6 på plattan kan vara lagom.</li> </ul> <p><b>Passar kastrullen på plattan?</b></p>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Tillsätt (häll i) kastrullen med purjolöken:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 4 dl vatten,</li> <li><input type="checkbox"/> 1 buljongtärning</li> <li><input type="checkbox"/> potatisskivorna.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Låt soppan koka upp.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sänk värmen.</li> <li><input type="checkbox"/> Låt soppan sjuda under lock tills potatisen är mjuk.</li> <li><input type="checkbox"/> Använd provstickan för att kontrollera om potatisen är mjuk.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Mixa soppan till den konsistens du vill ha.</li> </ul> <p><i>Ta bort kastrullen från plattan! Sätt INTE på mixerstaven förrän den är nere i såsen. Annars kan det stänka varm soppa på dig!</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rör ner 2 msk matlagningsgrädde.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Provsma <b>om</b> du behöver ha i (tillsätta) krydda - <b>salt och svartpeppar.</b></li> </ul> <p><i>Tänk på att ha i LITE krydda i taget och provsmaka igen. Du kan alltid ha i mer krydda men inte ta bort!</i></p>



- Servera soppan i djupa tallrikar.
- Dekorera med purjolöksringarna.
- Ät medan soppan är varm.



- Diska och plocka undan efter dig.  
**Kom ihåg att ta isär mixerstaven när du ska diska den, så inte elsladden kommer i vattnet. Var försiktig så att du inte skär dig.  
Inga fingrar på knivbladet!**

**OBS!**

**Rätt begrepp!**

**ansa** = ta bort de delar du inte vill äta, tex kärnor, rötter, fula blad

**fräsa** = låta bli mjukt och glansigt

**sjuda** = nästan koka

**koka** = rejäla bubblor

**mixa** = använda mixerstaven