

Sveriges vardagskockar presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Månadens recept i september presenteras av Kerstin Kokk som vann Martina Haags extrapris i tävlingen Årets Potatisstjärna. Alla bilder och recept är fria för publicering.

Månadens recept i september 2010: Potatissoppa med citron och timjan

RECEPTMAKARE: KERSTIN KOKK
BILD: BJÖRN TESCH

Portioner: 4

Tid: 30 minuter

Med den här makalöst goda och enkla rätten vann Kerstin Martina Haags extrapris i tävlingen Årets Potatisstjärna. Kerstins egna ord: Den här soppan älskas av alla, vuxna som barn. Självt är jag inte så förtjust i mixade potatissoppor, men här är potatisen i bitar, och citron och timjan gör den fantastiskt god! Den ska räcka för 4 personer, men jag skulle säga 3, för folk äter mycket. Knepet är att potatisen får puttra i enbart grädde först vilket ger en fantastisk smak och simmig konsistens.



- 1/2 kg potatis av fast eller halvfast typ t ex Bintje eller Amandine
- 1 medelstor gul lök
- 2 msk smör
- 2 ½ dl vispgrädde
- 5 dl grönsaksbuljong (eller kyckling)
- 1 msk färska timjanblad (eller knappt 2/3 tsk torkad)
- 1 liten citron, helst ekologisk
- salt, nymald vitpeppar

1. Skala och tärna potatisen i sockerbitsstora bitar. Skala och hacka löken något finare. Smält smöret i en gryta och fräs löken mjuk på låg värme utan att den får färg. Tillsätt potatisen och vänd runt bitarna i smöret.
2. Häll på grädden, låt alltsammans koka upp och sjud sakta under lock i 12-15 minuter eller tills potatisen är mjuk (men inte sönderkokt). Rör om ofta så att det inte bränns vid.
3. Koka upp grönsaksbuljongen eller gör den på vatten från vattenkokaren och koncentrat.
4. Rör ner timjan i soppan. Rör ner den heta buljongen. Finriv citronskalet precis före servering. Pressa saften från citronen. Smaka av med finrivet citronskal, 2-3 msk citronsaft, salt och peppar.

För mer information, kontakta AnnaKarin Hamilton, annakarin.hamilton@merpotatis.nu eller ring 0705-34 90 63

Månadens recept är ett samarbete mellan branschorganisationen Svensk Potatis och Taffel.se. Vinnare har utsetts i tävlingen Årets Potatisstjärna som arrangerades av Taffel.se och Svensk Potatis. Kockarna presenterar nya favoritrecept med utvalda potatissorter i säsong varje månad. Syftet är att väcka intresse och lust att laga mat med potatis. Aktiviteten är en del av projektet Merpotatis.nu som finansieras med stöd från Europeiska Unionen och Lantbrukarnas riksförbund . www.merpotatis.nu

