

Krämig soppa med potatis och rökt sidfläsk

4 portioner

300 g rökt sidfläsk
1 gul lök
3 potatisar
2 morötter
1 msk tomatpuré
1 köttbuljongtärning
1 grönsaksbuljongtärning
2 tsk timjan
1 lagerblad
2 kryddnejlikor
5 kryddpepparkorn
5 vitpepparkorn
1 liter vatten
2 dl grädde
salt och vitpeppar

Riv en av potatisarna på ett rivjärn.

Skala och hacka löken.

Tärna morötter och de två återstående potatisarna.

Skär bort svålen och tärna fläsket.

Bryn lök, morötter, potatis och fläsk. Lägg i tomatpuré och stek ytterligare någon minut.

Om en tekula finns, lägg lagerblad, kryddnejlikor och vitpeppar i denna.

Lägg i rivna potatisen, lök, buljongtärningar, kryddor och en liter vatten i en gryta. Koka i 30 minuter.

Lägg i fläsk, potatis, morötter och grädde i grytan och koka ytterligare 15 minuter.

Fiska upp svål och lagerblad, kryddnejlikor och vitpeppar.

Smaka av med salt och peppar.