



GÖR SÅ HÄR

1. Planera och ta fram allt som behövs.
2. Mät upp vattnet och saltet - håll i en lagom stor gryta.
3. Koka upp vattnet på hög värme med lock på, sänk värmen när det bubblar.
4. Skala och skär potatisen i två delar. Skär tunna skivor av halvorna.
5. Lägg potatisen i grytan och sjud på svag värme under lock i 10–15 minuter.
6. Rensa, skölj och skär purjolöken i småbitar.
7. Lägg i purjolöken och sjud i 5–10 minuter till.
8. Ställ grytan i diskhon och mosa soppan med en potatisstöt eller mixa med mixer.
9. Krydda med timjan, körvel, vitpeppar, ev. grädde.

TIPS PÅ INGREDIENSER

- 2 medelstora potatisar/person
- 2 dl vatten/person
- 1 krm salt/person
- 1 dm medelstor purjolök/person
- Kryddor t.ex. timjan ½ krm + körvel ½ krm + vitpeppar knappt ½ krm/person
- 1 msk grädde/person

EXIT TICKET

- Nådde vi målet?
- Vad har du lärt dig?
- Har du lärt dig något nytt?