

Kartoffelcremesuppe – Cranks – 1,2 l – 3 pers.

400 gr	kartofler
2	løg
2 spsk	olie
½ l	grønsagsbouillon
3 dl	mælk
1 tsk	mixed herbs
1 tsk	paprika
½ tsk	kommenfrø
Salt og peber	

Hak grønsagerne. Varm olien op i en gryde og svits grønsagerne, indtil løget er klart. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad det koge op. Skru ned for varmen, og lad suppen simre under låg i ca. 20 min. Blend suppen lidt ad gangen Smag til og varm igennem inden servering.

