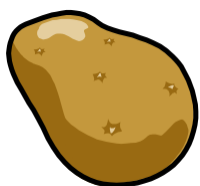
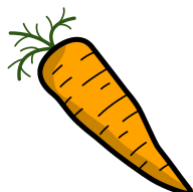


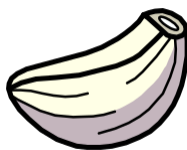
# SOLSOPPA



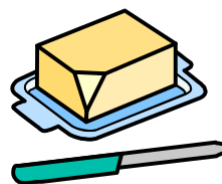
500 g mjölig  
potatis



500 g  
morötter



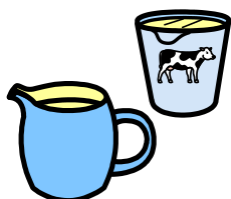
2  
vitlösklyftor



2 msk smör



18 dl  
hönsbuljong



5 dl grädde



2 tsk salt



4 krm  
vitpeppar



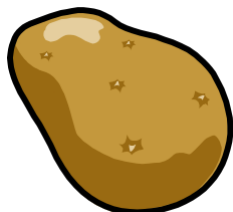
2 msk riven  
färsk  
ingefära



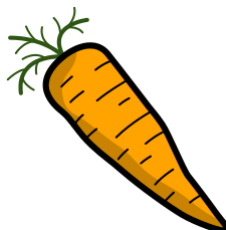
hackad  
persilja



skala och  
skiva



potatis och



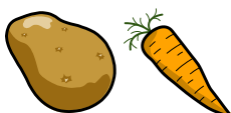
morötter



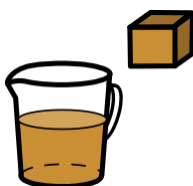
skala och  
finhacka  
vitlösklyftorna



stek vitlöken  
glansig i smör i  
en kastrull



häll i  
rotfruktsbitarna,  
låt dem fräsa  
utan att ta färg



häll i  
buljongen



sjud ca 15  
minuter, tills  
potatisen är  
mjuk



mixa till puré



tillsätt  
grädde



koka upp  
soppan



smaka av  
med salt,



peppar och



ingefära



strö över  
hackad  
persilja