



Potatissoppa med vildsvinsskinka, grönkål och rostad lök

Förvandla dina rester av vildsvinsskinkan till andra rätter! Det här är en lättlagad potatissoppa med skinka och grönkål – den är inte bara god

utan även svinnsmart. Passar perfekt efter helgens festligheter!

ANTAL PORTIONER CA: 4

INGREDIENSER

6 potatisar, mjölig sort till exempel mandelpotatis
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
1 msk smör
2 tärningar grönsaksbuljong
2 dl vitt vin
10 dl vatten
1 dl crème fraiche
salt och peppar

100 g grönkål
Smör till stekning
500 g kokt eller rökt vildsvinsskinka
1 dl rostad lök

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skär potatisen i tunna skivor.
2. Skala och hacka lök och vitlök fint.
3. Fräs allt i smör i en kastrull på låg värme i fem minuter.
4. Tillsätt buljongtärningar och vatten, låt koka under lock tills potatisen är mjuk, det tar cirka 15 minuter.
5. Tillsätt vinet och fortsätt att koka någon minut till.
6. Tillsätt crème fraiche och mixa soppan med en stavmixer.
7. Låt koka upp och smaksätt med salt och peppar.
8. Skär bort nerven från grönkålen och skär bladen i mindre bitar, stek dem mjuka i smör i en stekpanna på låg värme.
9. Smaka av med salt.
10. Skär skinkan i tärningar.
11. Servera soppan med grönkål, skinka och rostad lök samt lite nymalen svartpeppar.

Handla svenst vildsvinskött
www.svensktvildsvinskott.se

