Vichyssoise (Kald, fransk potet- og purreløkssuppe)



Ingredienser

♥ 350 g purre (kun den hvite delen av purren, se tips)
♥ 0,5 løk
♥ 50 g smør
♥ 250 g poteter (skrelt vekt)
♥ 1 fedd hvitløk
♥ 1 laurbærblad
♥ 7,5 dl kylling- eller grønnsaksbuljong (se tips)
♥ 1,5 dl hvitvin (se tips)
♥ 3 dl fløte (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 2 ss god olivenolje
♥ gressløk (frisk eller tørket)

Fremgangsmåte

Skyll purreløken godt så du er sikker på at det ikke er noen rester av jord mellom bladene. Bruk kun den hvite "stammen" på purren og skjær den i skiver (se tips). Hakk opp løken.

Smelt smøret i en kjele og ha løkbitene og purreskivene i kjelen. La dette surre på middels varme til løk og purren har blitt myk og gyllen.

Skrell potetene og del dem i jevnstore biter. Skjær hvitløksfeddet i tynne skiver. Ha begge deler i kjelen.

Legg laurbærbladet i kjelen og fyll opp med buljong og hvitvin.

Sett på lokket og varm opp til kokepunktet. Skru ned varmen og la suppen småkoke i ca. 20 minutter, til potetbitene er helt møre.

Fjern laurbærbladet. Bruk en stavmikser til å blende suppen sammen slik at den får en tykk og jevn konsistens (se tips).

Tilsett fløten og smak til med kvernet salt og pepper.

Kjøl ned suppen, men la den gjerne være romtemperert ved servering (se tips).

Ved servering kan du drysse litt gressløk over suppen. Noen dråper med god olivenolje blir også lekkert!

Tips

♥ Vichyssoise skal ha en lys farge, derfor er det meningen å bare bruke den hvite delen av purreløken. De grønne bladene på purren kan spares og brukes til grønnsakssuppe eller andre matretter. Purreløk varierer litt i størrelse, men det er vanlig å bruke 2 stk til denne suppen.

♥ Du kan bruke kremfløte eller matfløte i suppen, avhengig av hvor fyldig du vil ha den. Jeg pleier å bruke 1,5 dl kremfløte og 1,5 dl matfløte.

♥ Jeg liker å bruke konsentrert kyllingfond i denne suppen (2 stk av disse "Fond du Chef) som jeg løser opp i kokende vann. Annen type kyllingfond eller -kraft, eller vanlig buljongterninger kan også brukes. Dersom du ønsker suppen helt vegetar, kan du bruke grønnsaksbuljong.

♥ Det skal være hvitvin i suppen, som du kjøper på polet. Det er ikke så nøye hvilken type du bruker. Jeg brukte her en Riesling. Alkoholen i vinen forsvinner ved kokingen. Dersom du ikke ønsker å bruke hvitvin, kan du droppe den og tilsette litt mer buljong. Du kan eventuelt til slutt smake til suppen med litt hvitvinseddik eller en skvis sitronsaft.

♥ Når du skal blende suppen sammen med stavmikseren, må du ikke holde på lenger enn akkurat det som er nødvendig for å få suppen jevn. Moser du for lenge, kan potetene få en seig og limete konsistens, som ødelegger suppen helt.

♥ Vichyssoise skal serveres avkjølt, og kan gjerne stå i kjøleskapet et par timer før servering. Personlig synes jeg smakene kommer best frem på suppen når den serveres romtemperert i stedet for kjøleskapskald.

♥ Vichyssoise kan oppbevares i kjøleskapet til dagen etter. Dersom du synes at suppen blir for tykk, kan den spes ut med litt melk.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vichyssoise-kald-fransk-potet-og-purrelokssuppe