

Supper og forretter

Potet og parmesan suppe med valnøtt og pesto

Av [Marc Fosh](#)

Samlet tid:
25 min
Porsjoner:
4

Ingredienser

All Ingredients

- 1 stor løk
- 3 poteter, skrelles og terninger
- 600 ml grønnsaksbuljong
- 200 ml kokosmelk
- 100 ml fløte
- 25 g parmesan, revet
- 1 ss smør
- Salt og pepper etter smak
- En haug med koriander

Fremgangsmåte

Forberedelser:
10
Tilberedning:
15
Porsjoner:
4
Vanskelighetsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Norwegian, Bokmål (Norway)'] 2

1. Skjær løk og stek med smør i en kjele til den er myk.
2. Tilsett poteter, lager og melk avdekket over middels varme i 10 - 15 minutter.
3. Tilsett fløte og bruke en egnet stavmikser for å blande suppe. Enkelt sagt sitt klokke i pannen Trykk på hurtigknappen glatt - bare lett og enkel blanding!
4. Rør inn parmesan og til slutt smak til med salt og pepper.
5. Add the Parmesan to the soup, stir, season with salt and pepper and distribute amongst bowls. Top each plate with a spoonful of walnut watercress pesto and garnish with coriander to serve.

Denne oppskriften ble fremstilt ved Brauns Multiquick stavmikser med sin blanding av skaftet, som for eksempel i vår sett: MQ 5000 WH Soup.