



Potet- og maissuppe med skinkesandwich

Til 4 personer

Suppe

2 poteter, skrellede
3 ss smør
2 dl mais
½ purre, bare det hvite
4 dl grønnsakbuljong
3 dl matfløte

Skjær potetene og purreløken i små terninger. La dem frese i smøret uten å få farge. Tilsett halvparten av maisen, buljongen og fløten.

La suppen småkoke til potetene er myke, miks den deretter jevn i mikseren og smak til med salt og pepper. Pynt med resten av maisen..

Sandwich

4 små baguetter
¼ agurk, skrellet
4 skiver serranoskinke
2 plommetomater
1 ss balsamicoeddik
1 ss olivenolje
1 dl ruccolasalat
2 ss kremost

Del brødet og smør på kremost. Del agurken og tomatene i skiver og mariner dem i olivenolje og balsamicoeddik.

Fordel agurken, tomatene, skinken og ruccolaaen på brødet og fest med en bambuspinne.

