

# Potatissoppa med palsternacka och färskost

4 portioner



## Ingredienser:

6 potatisar (á ca 100 g)  
1-2 palsternackor (á ca 100 g)  
1 purjolök  
10 dl grönsaksbuljong  
1 dl persilja  
salt och peppar  
½ morot  
4msk färskost  
bröd till servering

1. Skala potatis och palsternacka och skär i bitar. Skölj purjolöken och skiva den.
2. Koka upp grönsaksbuljong, lägg i rotfrukter och purjolök (spara lite purjolök till garnering). Låt koka tills det är mjukt, ca 10 minuter.
3. Mixa soppan slät med en stavmixer eller i en matberedare. Lägg i persiljan och mixa hastigt en kort stund. Smaka av med salt och peppar.
4. Toppa soppan med färskost, riven morot och purjolök.
5. Servera soppan med bröd.
6. För alla:  
Läs noga ingrediensförteckningen på buljongen för samtliga allergener.  
Gör glutenfri: välj ett glutenfritt bröd.  
Gör laktosfri: välj laktosfri crème fraiche i stället för färskost.  
Gör mjölkproteinfri: välj Sour Supreme (innehåller soja) i stället för färskost.

Tips: Byt ut palsternacka mot rotselleri.

Källa:  
<http://www.ica.se/recept/potatissoppa-med-palsternacka-och-farskost-550253>

# Pizza bianca med potatis och palsternacka

4 portioner

## Pizzadeg

25 g jäst  
2 1/2 dl vatten  
1/2 tsk salt  
1 tsk strösocker  
2 msk olivolja  
5 - 6 dl vetemjöl special (kan bytas ut mot vanligt vetemjöl)



## Topping

2 dl crème fraiche eller smetana  
400 g kitt ost (Taleggio, Marquis och Castello Golden är alla kittostar men du kan också byta ut mot vanlig hårdost)  
3 palsternackor (tunt skivade)  
3 potatisar (tunt skivade)  
1 kruka färsk rosmarin  
1 krm riven muskotnöt (kan uteslutas)  
1 1/2 dl god olivolja (kan uteslutas)  
flingsalt  
nymalen svartpeppar

Smula ner jästen i en bunke. Värm vattnet till 37°C (fingervarmt) och lös upp jästen i lite av vattnet.

Häll sedan på resten av vattnet, socker, salt och olivolja. Blanda i nästan allt vetemjöl och knåda degen för hand eller i maskin tills den är smidig. Tillsätt mer mjöl om det behövs. Jäs degen under bakduk i 40 minuter.

Koka under tiden potatis- och palsternacksskivorna i saltat vatten i 2 minuter så att de mjuknar. Häll av vattnet och låt skivorna ånga av.

Värm ugnen till 250°C.

Kavla eller platta ut 2 plåtstora eller 4 portionspizzor (för 4 port) och lägg på en plåt.

Bred crème fraiche eller smetana på pizzabotten, lägg på potatis och palsternacka och ost, repa över rosmarin och riv eventuellt över lite muskot.

Grädda pizzan mitt i ugnen tills osten bubblar och börjar bli gyllene, i 12–15 minuter.

Ta ut pizzan, droppa över olivoljan och strö över lite flingsalt och nymald svartpeppar.

För alla: Fri från ägg. Gör glutenfri: välj glutenfria pizzabottnar eller baka egna med glutenfri mjölmix. Gör laktosfri: välj laktosfri crème fraiche.

Gör utan mjölkprotein: byt ut crème fraiche mot Sour Supreme (innehåller soja) eller annan mjölkproteinfri ersättningsprodukt. Byt ut osten mot mjölkproteinfri ost.

Receptet är framtaget av mästerkocken Sigríd Bárány i samarbete med Lantmännen.

Tips: Tryffelolja eller tryffelsalt är gott på en pizza bianca!

Källa: <http://www.ica.se/recept/pizza-bianca-med-potatis-och-palsternacka-717222/>