

Soppa med squash och ädelost

4 portioner

1 gul lök, fint hackad
1 vitlöksklyfta, fint hackad
1 msk olja
800 g potatis, skalad och skuren i tärningar
500 g squash, skuren i tärningar
1 liter vatten
2 hönsbuljongtärningar
1 tsk timjan
3 dl mjölk
75 g ädelost

Fräs lök och vitlök i oljan. Tillsätt potatis, squash, vatten, buljongtärningar och timjan. Låt koka tills potatisen är mjuk. Mixa med mixerstav. Koka upp soppan på nytt och tillsätt mjölk. Småkoka några minuter. Tillsätt ädelosten och låt den bara smälta. Koka inte soppan mer. Smaka av med salt och peppar.