



Prova



Prova

Sparrissoppa

4 portoner

INGREDIENSER

2 knippen sparris (400 g)
1 gul lök eller en liten purjolök
1 liten klyfta vitlök
Smör
Ca 1 liter vatten
2 buljongtärningar
Ca 1 dl grädde
1-2 msk torr sherry
Svartpeppar eller cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

Skala och hacka löken och vitlöken och fräs den i lite smör. Häll i ca 7 dl av vattnet, buljongtärningar samt den råa sparrisen (delad i bitar). Koka i 5-7 minuter. Häll i grädde och sherry, Mixa soppan med stavmixer direkt i grytan och späd med vatten till önskad konsistens och smak. Smaka av med lite peppar och eventuellt ytterligare sherry men var försiktig, soppan ska inte vara pepprig. Servera med halverade kokta ägg.

Sparrissoppa

4 portoner

INGREDIENSER

2 knippen sparris (400 g)
1 gul lök eller en liten purjolök
1 liten klyfta vitlök
Smör
Ca 1 liter vatten
2 buljongtärningar
Ca 1 dl grädde
1-2 msk torr sherry
Svartpeppar eller cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

Skala och hacka löken och vitlöken och fräs den i lite smör. Häll i ca 7 dl av vattnet, buljongtärningar samt den råa sparrisen (delad i bitar). Koka i 5-7 minuter. Häll i grädde och sherry, Mixa soppan med stavmixer direkt i grytan och späd med vatten till önskad konsistens och smak. Smaka av med lite peppar och eventuellt ytterligare sherry men var försiktig, soppan ska inte vara pepprig. Servera med halverade kokta ägg.



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Njut!