



SOPPA

# Grön ärtsoppa

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Grön ärtsoppa är kanske något uttjatad men den är en av mina favoriter eftersom den är billig, otroligt enkelt att göra, en härlig knallgrön färg och supergod. Den uppfyller alltså alla mina önskemål när det gäller bra mat!



## INGREDIENSER

3 st schalottenlök, skivad  
1 msk smör  
1 påse frysta gröna ärtor  
1 dl grädde  
2 dl creme fraiche  
3 dl grönsaksbuljong  
1 tsk cayennekrydda  
salt & peppar

## GÖR SÅ HÄR

1

Fräs löken i smör utan att den får färg. Tillsätt ärtorna och vänd runt. Häll i lite av buljongen. Mixa soppan i en matberedare eller med en stavmixer men kör inte för länge. Häll tillbaka i kastrullen, tillsätt resten av buljongen, grädden & crème fraichen och ge den ett uppkok. Låt inte soppan koka för länge! Smaka av med cayenne, salt & peppar.

Foto: [www.cedell.se](http://www.cedell.se)