



SOPPA

Sparrissoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **25 min** Portioner: **6**



Ibland har man inte mer än 30 minuter på sig att slänga ihop något snabbt.

Då är denna sparrissoppa perfekt.



INGREDIENSER

500 g grön sparris
lättsaltat vatten att koka sparrisen
1 klick smör
5 st schalottenlökar
1 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
5 dl vispgrädde
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala sparrisen och skär i 1 cm långa bitar. Lämna gärna topparna oskurna.
- 2** Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och koka sparrisbitarna och topparna i 2-3 minuter. Häll sedan bort vattnet.
- 3** Skala och hacka löken och fräs lätt i en kastrull. Häll över vinet, buljongen och grädden låt sedan sakta koka upp.
- 4** Lägg sedan sparrisen i gräddsåsen (utom knopparna som skall vara garnityr). Låt koka i 10 minuter och kör sedan i mixer.
- 5** Smaka av med salt och peppar. Servera i soppskålar med sparrisknopparna som garnityr.