



SOPPA

# Spenatsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Spenatsoppa är både lätt och gott, passar lika bra under alla årstider.



## INGREDIENSER

2 msk smör  
1 nypa salt  
1 liter hönsbuljong  
1 nypa vitpeppar  
2 dl vispgrädde  
400 g förvälld eller fryst grovhackad spenat  
1 st gul lök  
4 st ägg, hårdkokta

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka löken, fräs tillsammans med spenaten i smör.
- 2** Häll på kycklingbuljongen och grädden.
- 3** Mixa, koka upp och låt koka i 2-3 minuter så att soppan fortfarande är grön.
- 4** Smaka av tillsammans med salt och vitpeppar, servera tillsammans med ägghalvor.