

## Grön sparrissoppa



Portioner: 6

Ingredienser:

- 500 g grön sparris
- 5 st schalottenlökar
- 5 dl vispgrädde
- 5 dl grönsaksbuljong
- 1 dl vittvin
- salt & peppar

Gör så här:

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

Servera i soppskålar med sparrisknopparna som garnityr.