



Soppa på gröna ärtor

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En lättlagad och smakrik soppa som passar perfekt till lunch eller som förrätt.



INGREDIENSER

7 dl gröna ärtor
1 l vatten
1 dl kycklingfond (egen)
1 dl vitt vin
1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta, pressad
3 st lagerblad
1/2 dl färsk persilja
3 msk olivolja
salt
peppar

Till servering

4 st ägg, krämiga
2 st avokado, tärnade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs gul lök och vitlök i olja i en kastrull ca 10 minuter. Tillsätt lagerblad och vitt vin.
- 2** Koka tills vinet nästan kokat in i löken, tillsätt vatten och kycklingfond/buljongtärning.
- 3** När soppan kokat upp tillsätter du gröna ärtor och väntar tills det börjar koka igen.
- 4** Ta fram en kannmixer och häll i soppan, hackad persilja och olivolja. (Glöm ej att plocka ur lagerbladen innan du mixar).
- 5** Mixa soppan slät och smaka av med salt och peppar.
- 6** Servering: Dela äggen på hälften och fördela i djuptallrikar, tärna avocado och lägg runt äggen. Toppa med gröna ärtor och lite färsk persilja. Du kan nu antingen slå på soppan, eller servera den i en kanna på bordet. Ringla gärna över lite extra olivolja också.