



Ängamat

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **60 min** Portioner: **4**

En härlig soppa på vårens och sommarens primörer, som smakar nostalgi.

Vill man njuta av soppan på andra årstider än vår och sommar kan man istället använda frysta grönsaker. Ta då i ca 500 g av blandade grönsaker som ni gillar och anpassa koktiden efter dom. Naturligtvis kan man ta till frysta på sommaren också, ett bra tips för de dagar då tiden är knapp i köket!

Tål man inte ägg så är det inte alldeles tvunget att ha i ägg-grädden, men redningen kan då behövas ökas på lite för att få samma krämighet på soppan.



INGREDIENSER

- 1 liter grönsaksbuljong
- 5 små späda morötter i 0.5 cm skivor
- 1 litet huvud blomkål, i små buketter
- 1 liten färsk broccoli, i små buketter
- 250 g färska sockerärtor, halverade
- 3 dl standardmjölk
- 3 msk vetemjöl
- salt och vitpeppar
- 1 dl grädde
- 2 äggulor
- Till servering**
- färsk gräslök, hackad
- 4 rädisor, hackade

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp grönsaksbuljongen.
- 2** Häll ner blomkål och morötter i buljongen, använder du stammarna så ta i dom också nu, och låt det koka tills de börjar mjukna.
- 3** Tillsätt broccolin och låt koka med ett par minuter.

4

Rör ut mjölet i mjölken och häll ner i soppan under omrörning, fortsätt röra tills det kokat upp.

5

Lägg till sist i sockerärtorna och låt dom bli varma.

6

Vispa ut äggulorna i grädden.

7

Ta grytan från spisen och rör i ägg-grädden precis innan serveringen (låt inte soppan koka efter detta, då finns det en risk att gulorna stelnar!)

8

Häll upp soppan i tallrikar och strö på hackad gräslök och rädisor, servera.