SOPPA

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.

60

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.