



SOPPA

Sparrissoppa med blinier och forellrom

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Underbart vårläk, lättlagad och vacker soppa som blir hur lyxig som helst med små miniblinier som finns i frysdisk. På blinierna lägger jag en klick crème fraîche, en sked forellrom och en hög av fint hackad rödlök.

INGREDIENSER

2 st buntar färsk sparris (à 250 g)
1 st stor schalottenlök
smör till pannan
8 dl vatten
2 st tärningar grönsaks- eller hönsbuljong
2.5 dl vispgrädde
salt och nymalen svartpeppar

BLINIER MED FORELLROM OCH CRÈME FRAICHE

1 paket frysta miniblinier (135 g)
1 st liten röd lök



1 dl creme fraiche
75 g forellrom

TILL GARNERING

sparrisknopparna
dill

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka schalottenlöken. Skär bort nedre delen på sparrisarna och dela dem i bitar. Spar några fina knoppar till garnering.
- 2** Hetta upp en panna med smör och stek löken mjuk på inte alltför hög värme och utan att den tar färg. Tillsätt sparrisbitarna och häll på vatten plus buljongtärningar. Koka upp och låt sedan sjuda sakta i ca 5 minuter eller tills sparrisbitarna är helt mjuka. Mixa till en slät soppa. Tillsätt grädden och de sparade sparrisknopparna. Koka upp och dra från plattan. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Värm blinierna enligt anvisning på paketet. Skala och finhacka den röda löken. Lägg blinierna på ett fat. Klicka på crème fraiche, en sked forellrom och strö över rödlöken. Häll upp soppan i skålar. Garnera med dill och servera med blinierna.