SOPPA

Spenatsoppa med lättkokt ägghalva

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

35

Lättlagat, nyttigt och gott! Dessutom är denna gröna soppa ljuvligt vacker med sin solgula ägghalva. Jag tycker äggen blir allra godast och vackrast om de inte är för hårdkokta. En aning lös gula är perfekt.

Vetemjölet kan uteslutas för glutenallergiker.

INGREDIENSER

1 paket djupfryst bladspenat (400 g)
1 gul lök
2 msk smör till pannan
2 msk vetemjöl
1 lit vatten
2 tärningar hönsbuljong eller 3 msk kycklingfo
2 dl vispgrädde
1 krm riven muskotnöt

salt och nymalen svartpeppar

LÄTTKOKTA ÄGGHALVOR

2-4 lättkokta ägg

TILL SERVERING

gärna ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Koka äggen i 4?5 minuter. Skala dem innan de hunnit kallna helt.
2. Halvtina spenaten och grovhacka den. Skala och finhacka löken.
3. Hetta upp smöret i en panna och fräs lök och spenat i 3?4 minuter på inte alltför hög värme och utan att löken tar färg. Pudra över vetemjölet och rör om. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt sjuda sakta under lock i 7?8 minuter.Mixa soppan slät.
4. Tillsätt grädden och smaka av med fint riven muskotnöt, salt och nymalen svartpeppar.Dela de skalade äggen. Servera 1?2 ägghalvor i varje soppskål.