



Vit sparrissoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Förståsigpåare säger att man inte ska dricka något annat än bubbelvatten till sparris. Men chablis går bra till allt. Okej, kanske inte till blodpudding.



INGREDIENSER

500 gram vit sparris
7 deciliter grönsaksbuljong
3-4 stycken små knipplökar
2 matskedar smör
1 deciliter torrt vitt vin
3 deciliter vispgrädde
salt och peppar
0.5 stycken pressad citron
garnera med slätbladig persilja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bryt av den nedersta delen på sparrisen, ca 3 cm. Skala sedan sparrisen noggrant, börja cirka 3 centimeter från toppen. Spara skalen och låt dem koka i 5 minuter i buljongen för att ta vara på sparrismaken. Sila sedan av skalen och kasta dem. Ställ buljongen åt sidan.
- 2** Skär av sparrisknopparna och lägg dem åt sidan. Skär sparrisstängerna i centimeterlånga bitar. Hacka det vita på knipplökarna och fräs dessa i smör i en kastrull tillsammans med de skurna sparrisstängerna.
- 3** Tillsätt sedan det vita vinet, grädde och den sparade buljongen. Låt koka upp under omrörning. Sänk värmen och låt soppan sjuda i 10-15 minuter utan lock.
- 4** Koka sparrisknopparna i lättsaltat vatten i 3-5 minuter.
- 5** Mixa soppan och smaka av salt, peppar och citronsaft. Lägg de nykokta sparrisknopparna i varma, djupa tallrikar och häll över varma soppan. Garnera soppan med lite persilja.