

Förrätt

Sparrissoppa

Recept för 8 personer.

750 g vit sparris

12 dl höns- eller grönsaksbuljong

5-6 knipplökar – men eftersom det inte är säsong för knipplök blir det i stället 3 schalottenlökar

3 msk smör

1,5 dl torrt vitt vin

4,5 dl vispgrädde

Salt och nymalen peppar

Drygt ½ pressad citron

Slätbladig persilja till garnering

Vitlöksbröd

Gör så här

1. Bryt den nedersta delen på sparriserna, ca 3 cm. Skala sparrisarna noggrant med potatisskalare, börja 3 cm från toppen. Låt skalerna koka i 5 minuter i buljongen för att ta vara på sparrissmaken. Sila av skalerna 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) schalottenlökarna och fräs det i smöret i en kastrull tillsammans med de skurna sparrisstängerna. Tillsätt vin, grädde och den sparade buljongen.
3. Koka upp under omröring. Sänk värmen och låt sjuda i 10-15 minuter utan lock.
4. Mixa soppan och smaka av med salt, peppar och citronsaft.
5. Lägg de nykokta sparrisknopparna i varma, djupa tallrikar och häll genast den varma soppan över. Garnera med persilja.