

Grön ärtsoppa med räktoast

8 person(er)

Ingredienser

2 st avokado, mogen
500 g ärter, gärna små, gröna
1,2 l hönsbuljong, tärning + vatten
2 dl turkisk yoghurt, (10 %)
1 tsk salt

Räktoast:

300 g räkor, skalade
1 dl turkisk yoghurt
8 st bröd, skivor vitt
2 msk smör
ärtskott

Tillagning

Ärtsoppa med avokado blir extra nyttig, god och krämig. Enkel räkröra på en toast är lyxigt och gott till.

1. Dela och kärna ur avokadon. Gröp ut fruktköttet. Koka upp hälften av buljongen med ärterna. Sjud ca 3 min. Mixa soppan med mixerstav.

2. Värm och tillsätt resterande buljong. Rör ner yoghurt och avokadokött. Mixa soppan riktigt slät. Smaka av med salt.

3. Toast: Skala räkorna och blanda med yoghurt. Rosta brödsnivorna, bred på smör lägg på räkröran. Garnera med ärtskott. Servera gärna soppan med en klick yoghurt utrörd i lite vatten.