

Opskrift på porrer-asparges suppe (ca. 4 personer):

1 bundt friske asparges (ca. 300-400 gram)

2 porrer

2 løg

Lidt olie

5 dl. grønsagsboullion

1 dl. piskefløde eller sojamælk

Salt og peber

Asparges skæres i små stykker. Løg ligeledes i små stykker. Gryde med lidt olie i bunden sættes over og ingredienserne hældes i. De 2 porrer skæres i tynde skiver så de nemmere kan koges (porrer kræver normalt lidt længere tid for at koge møre – men når de er tynde klares det nemt).

Der røres i det og 5 min efter hældes grønsagsboullionen i. Lad det stå og simre (småkoge) i mindst 20-30 min.

Piskefløden (måske vælger du soja) hældes nu i og det hele koger op igen. Herefter kan du lade det køle ned med låget af.....du skal tænke på at du skal nu "mose"/blende det med din stavblender og hvis det pjasker på dig skal det ikke være kogende. Så vent evt ½ times tid. HÆLD IKKE varm/kogende suppe i din blender. Det eksploderer ud over dig og dit køkken.

Jeg anvender stavblender nede i gryden. Smag suppen til med salt og peber.

Varm suppen op og nyd den.

Velbekomme fra Pigen på Stigen