



Fløyelsmyk aspargessuppe

Smakfull sesongbasert suppe med Alpro Soya Cuisine

Forberedelse

1. Start med å lage gremolata. Finhakk persille. Riv skallet av sitronen og finhakk 2 fedd hvitløk. Bland ingrediensene sammen og krydre med salt og pepper. La hvile minst 15 min, slik at smakene får sette seg. 2. Skrell aspargesen. Behold skallet, og knekk av 1-3 cm fra stilken (fra bunnen). Legg aspargesen tilside så lenge. Smelt 1 ss margarin i en gryte og stek aspargesskall og stilkene til de er blanke. Hell over grønnsaksbuljong og tilsett noen pepperkorn, laurbærblad og en skive sitron. La det småkoke til skall og stilker er gjennomkokt, og gitt fra seg godt med smak. Sil blandingen og hold den varm. 3. Del aspargesen i like deler. Kok aspargestoppene for seg selv, disse skal brukes som topping på suppen. Finhakk løk og 2 fedd hvitløk. Smelt en ss margarin, og fres løk og hvitløk til det er blankt. Tilsett asparges og stek videre under omrøring i 1 minutt. Tilsett den varme kraften og la det hele koke i 15 min. 4. Trekk suppen av platen og tilsett Alpro alternativ til matfløte. Bland det hele godt sammen, og smak til med revet muskat, nykvernet sort pepper og salt. Del brød i terninger og stek gyldenbrune i 1 ss margarin. Server suppen i boller toppet med aspargestopper, krutonger og gremolata.



6 porsjoner



40min



Ingredienser

- 600 g hvit asparges
- 8 dl grønnsaksbuljong
- 1 liten løk
- 1 sitron
- 1 laurbærblad
- 4 fedd hvitløk
- 125 ml Alpro alternativ til matfløte
- 75 g (3 ss) margarin
- ½ bunt persille
- 2 skiver grovt brød
- litt revet muskat
- nykvernet pepper
- salt

Laget med

Alpro Soya Alternativ til Matfløte

