

Sparrissoppa med parmachips & oststänger!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Sparrissoppa med parmachips & oststänger

6 port.

Ingredienser:

500 gram sparris grön
5 st schalottenlök
5 dl vispgrädd
5 dl kycklingbuljong
1 dl vitt vin
salt
peppar

Till servering

6 skivor parmaskinka
2 ark smördeg fryst
1 st äggula
1,5 dl ost stark, riven
2 nypor salt grovt

Gör så här:

Skala sparrisen och skär upp den i 1 centimeter långa bitar. Lämna gärna topparna oskurna. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och koka sparrisbitarna och topparna i 2-3 minuter. Häll sedan bort vattnet.

Skala och hacka löken och fräs lätt i en kastrull. Häll över vinet och buljongen samt grädden och koka upp. Lägg sedan sparrisen i gräddsåsen (utom knopparna som skall vara garnityr). Låt koka i 10 minuter och kör sedan i mixer. Smaka av med salt och peppar.

Sätt ugnen på 225 grader. Lägg parmaskivorna på en plåt och grilla dem i ugnen tills de blir krispiga. Kavla ut smördegsp Plattorna lite på lätt mjölat underlag. Pensla med äggula strö sedan över osten och några nypor salt. Dela varje platta i 7 delar. Skruva stängerna lite grann. Lägg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Passa så de inte blir brända!

Servera soppan i skålar med sparrisknopparna och parmesanchipsen som garnityr och oststängerna vid sidan om.