

Sparrissoppa med parmachips & oststänger

6 port.

Ingredienser:

500 gram sparris grön
5 st schalottenlök
5 dl vispgrädde
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. Lagg 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. Lagg parmaskivorna på en plåt och grilla dem i ugnen tills de blir krispiga. Kavla ut smördegspaltarna 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. Lagg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Passa så de inte blir brända! Servera soppan i skålar med sparrisknopparna och pamesanchipsen som garnityr och oststängerna vid sidan om.



Sparrissoppa med parmachips & oststänger

6 port.

Ingredienser:

500 gram sparris grön
5 st schalottenlök
5 dl vispgrädde
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. Lagg 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. Lagg parmaskivorna på en plåt och grilla dem i ugnen tills de blir krispiga. Kavla ut smördegspaltarna 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. Lagg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Passa så de inte blir brända! Servera soppan i skålar med sparrisknopparna och pamesanchipsen som garnityr och oststängerna vid sidan om.



Sparrissoppa med parmachips & oststänger

6 port.

Ingredienser:

500 gram sparris grön
5 st schalottenlök
5 dl vispgrädde
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. Lagg 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. Lagg parmaskivorna på en plåt och grilla dem i ugnen tills de blir krispiga. Kavla ut smördegspaltarna 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. Lagg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Passa så de inte blir brända! Servera soppan i skålar med sparrisknopparna och pamesanchipsen som garnityr och oststängerna vid sidan om.



Sparrissoppa med parmachips & oststänger

6 port.

Ingredienser:

500 gram sparris grön
5 st schalottenlök
5 dl vispgrädde
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. Lagg 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. Lagg parmaskivorna på en plåt och grilla dem i ugnen tills de blir krispiga. Kavla ut smördegspaltarna 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. Lagg på bakplåtspapper och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter. Passa så de inte blir brända! Servera soppan i skålar med sparrisknopparna och pamesanchipsen som garnityr och oststängerna vid sidan om.

