

# GASPACHO med sparris och lime

## INGREDIENSER TILL FYRA PERSONER:

- 400 g grön sparris
- 1 potatis
- 1 charlottenlök
- 1 vitlöksklyfta
- 1 grön chilifrukt
- ½ lime
- Olivolja
- 4 dl grönsaksbuljong ex på tärning
- 1½ dl flytande crème fraîche
- Salt och peppar

## TILLAGNING:

Skala och dela potatisen i mindre bitar.

Dela chilin på längden och ta bort fröna. Finhacka. *Spara lite till garnering.*

Tvätta sparrisen och dela den i bitar. *Spara några sparrisknoppar till garnering.*

Skala och hacka fint charlottenlök och vitlök.

Fräs lök och vitlök försiktigt i olja. Tillsätt potatis och sparris.

Tillsätt grönsaksbuljong och låt koka 10 – 12 minuter.

Mixa allt i omgångar och tillsätt crème fraîche, limesaft och chili. Salta och peppra.

Låt svalna, ställ i kyl minst två timmar.

Sjud sparrisknopparna i vatten några minuter. Lägg dem genast i kallt vatten, så att de behåller den gröna färgen.

**SERVERA** i glas med sparrisknoppar och hackad chili.