

Lundasparris®

Soppa på grön Lundasparris - bror Olles fantastiska recept

Ingredienser till drygt 2 L soppa

1 kg (ev 1,5 kg) grön Lundasparris
1 gul lök, hackad
75 gr smör
3 dl (ev 4 dl) torrt vitt vin
1 L kycklingbuljong
8 dl vispgrädde
Salt och peppar
Ev lite pressad citron



Gör så här:

Skär av sparrisknopparna – och spara dem. Skär resten av sparrisen i 2-3 cm bitar.

Fräs sparrisbitarna och den hackade löken, men inte knopparna, i smör ett par minuter.

Tillsätt vin och buljong och koka i 10-15 min eller tills sparrisen är riktigt mjuk. Håll på grädde och koka upp. Mixa till en slät konsistens. Smaka av med salt och nymald svartpeppar samt ev. lite vitt vin eller pressad citron. Lägg i sparrisknopparna och koka en kort stund.

Servera!

Tips:

Lite skummad mjölk ovanpå soppan vid serveringen kan se riktigt festligt ut!

Vill du ha en slätare och elegantare soppa så kan du sila den. Då slipper du att överraskas av hårda bitar som inte slagit sönder i matberedaren.

Koka ihop soppan något om du tycker att den blev för tunn. Lång kokning kan öka risken för oxidation, vilket inte är positivt för soppan.

Ökar du mängden Lundasparris till 1,5 kg får du en ännu smakrikare och tjockare soppa. Ta i så fall 4 dl vin i stället för 3. Vinet och citronen minskar risken för oxidation, vilket annars kan ge en besk och otrevlig smak.

Gör du soppan på skalrens är det bra att ha skalens i vatten med pressad citron tills de tillagas för att minska risken för oxidation innan tillagningen.

Ät och njut!!