

Katalansk Vitlöksoppa

4 port

1 Vitlök

1 kvist timjan

2 äggulor

2 msk Olivolja

Vitt bröd i tärningar

Grovsalt

Peppar

Gräslök till garnering

- 1 Skala vitlöken och skär ev bort det gröna i mitten om där finns.
- 2 Koka upp vatten med vitlöksklyftorna. Byt vatten och koka upp dem en andra gång. Salta dem och låt dom rinna av.
- 3 Koka upp vitlöksklyftorna en tredje gång tillsammans med en knippa timjan. Koka i 10 - 15 minuter men ta upp timjankvisten efter 5 - 7 min så att inte timjansmaken tar överhand.
- 4 Mixa klyftorna och vattnet mot slutet av kokningen med mixerstav. Låt koka upp på svag värme och smala av kryddningen.
- 5 Lägg i brödtärningar och låt de bli riktigt uppblötta. Kör med mixerstaven igen tills de är helt mixade i soppan.
- 6 Tillsätt äggula och olivolja
- 7 Slå upp i tallrikar och garnera med gräslök. Servera genast.

Vill man produktutveckla soppan kan man slå i lite grönsaksfond.

Se upp med saltet, vårt betyg grundar sig på en alldeles för salt soppa