

Vit sparrissoppa

🍴 4



Foto: Martin Löv

Av Per Morberg
Från Den stora matresan

Se fler recept från

[Den stora matresan](#)

Du behöver

500 g vit sparris
5 dl
kycklingbuljong
(eller
grönsaksbuljong)
3-4 små knipplökar
2 msk smör
1 dl torrt vitt vin
5 dl vispgrädde
salt
peppar
0,5 citron, pressad

Till garnering

färsk bladpersilja

Gör så här

- 1** Om nederdelen på sparrisarna känns torr och träig – skär av och kasta.
- 2** Skala sparrisarna noggrant, börja cirka 3 cm från toppen. Låt skalen koka i buljongen i 5 minuter för att ta vara på sparrissmaken.
- 3** Sila av skalen och kasta dem. Ställ buljongen åt sidan.
- 4** Skär av sparrisknopparna och lägg dem åt sidan.
- 5** Skär sparrisstängerna i centimeterlånga bitar.
- 6** Hacka det vita på knipplökarna och fräs det i smöret i en kastrull tillsammans med de skurna sparrisstängerna.
- 7** Tillsätt vin, grönsaksbuljong och grädde.
- 8** Koka upp och rör om då och då. Sänk till svag värme och låt soppan sjuda i 10–15 minuter utan lock.
- 9** Koka sparrisknopparna i lättsaltat vatten i 3–4 minuter.

- 10** Mixa soppan och smaka av med salt och peppar samt citronsaft.
- 11** Lägg de nykokta sparrisknopparna i varma, djupa tallrikar och häll genast den varma soppan över.
- 12** Garnera med persilja, servera och njut...