

# Parmesansoppa med skinka och pasta

Portioner: 4



Foto: TV4

Det här är verkligen en annorlunda soppa! Den är både lättlagad och snabblagad. Tydliga italienska smaker av parmesanost och parmaskinka gör den mustig och god. En mixer är ett bra hjälpmedel, men du kan också vispa ner parmesanosten i soppan.

11 maj 2009

Portioner: 4

## Du behöver

- 3 dl pasta, t ex farfalle
- 1 liter kycklingbuljong
- 2 dl riven parmesanost
- 8 skivor parmaskinka
- salt och malen vitpeppar

## Gör så här

1. Koka upp kycklingbuljongen, lägg i pastan och koka mjuk.
2. Sila av pastan och mixa buljongen med parmesanost. Smaksätt med salt och peppar.
3. Fördela pasta och strimlad parmaskinka i djupa tallrikar och slå över soppan.