

# Sparrissoppa

Sparrissoppa är enkelt att slänga ihop och blir riktigt mild och god.

**Antal portioner:** 6

**Färdigt på:** 25 min

500 g grön sparris  
5 st schalottenlökar  
5 dl vispgrädde  
5 dl kycklingbuljong  
1 dl vittvin  
salt  
peppar



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSON

## Tips

I samma avsnitt lagade Per även  
Piggvar  
Rabarberkräm

## Gör så här

1. Skala sparrisen och skär upp i 1 centimeter långa bitar. Lämna gärna topparna oskurna. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och koka sparrisbitarna och topparna i 2-3 minuter. Häll sedan bort vattnet.
2. Skala och hacka löken och fräs lätt i en kastrull. Häll över vinet och buljongen samt grädden och koka upp.
3. Lägg sedan sparrisen i gräddsåsen (utom knopparna som skall vara garnityr). Låt koka i 10 minuter och kör sedan i mixer.
4. Smaka av med salt och peppar. Servera i soppskålar med sparrisknopparna som garnityr.