

ASPARGESSUPPE

2-3 PORSJONAR

Ein bunt grøn asparges

½ l væske (f. eks. halvparten vatn/matfløyte
eller vatn – matfløyte – matyogurt ein del kvar)

Ein terner grønnsakbuljong

Litt lite salta skinke (eg hadde serrano)

Litt smakspaprika

Salt/peppar

Sukker/kvit balsamicoeddik

Bryt den nedste, harde delen av aspargesane og skjer dei av rett nedanfor blomsteren. Skrell nedste delen av stilken og skjer stilkanne i ca 1 cm lange bitar. Kok desse saman med buljongterningen i 5-6 minutt. Køyr alt til ei jamn væske med ein stavmixsar/foodprosessor. Viss ein vil ha litt meir sòdme, kan ein bruke litt sukker eller balsamicoeddik, smak til med peppar og ev salt.

La skinke, paprikastrimlar og aspargetoppar surre 2-3 minutt i olivenolje. Legg dette på eit papir for å få bort ein del av oljen. Legg aspargetoppar og paprika på botnen av ein suppetallerken, så suppe rundt og legg til slutt skinkeflaka på toppen.

