

BROKKOLISUPPE

2-3 porsjonar

1 brokkolikvast

150 g frosen spinat

1 lita potet

2 sjalottløk

1 feddfri kvitløk (el 2-3 fedd)

4 dl kraft/vatn

(buljongterning/fond)

½ boks Snøfrisk

Olje/smør

Kvit balsamico

Peppar

2 (3) egg

Sitronsaft

2 (3) stk laks/aure

Surr løk/kvitløk i bitar i litt rapsolje, strø over litt peppar. Ha i vatn/kraft (her har eg brukt vatn pluss kyllingfond) brokkolien og ei lita potet i bitar og la dette koke ca 20 minutt. Mot slutten av koketida, ha i den frosne spinaten og kok til den er tina.

Ha alt i ein foodprosessor saman med Snøfrisk og litt olivenolje og køyr til alt er jamt. Ha tilbake i kjelen og smak til med ein liten skvett kvit balsamico.

La dette godgjere seg mens du steiker fisken med sitronsaft og salt/peppar.

Aus opp suppa og plasser egg og fisk oppi.

