



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig blomkålssoppa med grön sparris, ägg och tångkaviar

Blomkålssoppa

- Blomkål 1 st
- Gul lök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Vispgrädde ½ dl
- 🏠 Olivolja 2 msk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Vatten 6 dl
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Svartpeppar

Grön sparris

- Grön sparris 1 knippe
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Surdegspavé 2 st
- Tångkaviar 1 burk
- 🏠 Ägg 1 st

- Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
- Förberedelse:** Skär blomkål i mindre bitar. Grovhacka gul lök. Skär bort den nedre delen (ca 3 cm) från grön sparris. Skär sedan sparrisen i ca 3 cm långa bitar.
- Blomkålssoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta eller rymlig kastrull. Fräs blomkål, gul lök och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt vitvinsvinäger och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt vatten, grönsaksbuljong och salt, låt sjuda ca 10 min. Blanda ner mjök och vispgrädde, koka ytterligare ca 5 min eller tills blomkålen är helt mjuk. Mixa soppan helt slät med stavmixer. Om soppan är för tjock, späd med mer vatten. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka 7 ½ min. Spola i kallt vatten. Skala och halvera ägget.
- Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek grön sparris 1-2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
- Häll upp soppa i tallrikar och toppa med ägghalva, grön sparris och tångkaviar. Servera med surdegspavé.