



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

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
3. **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.
4. **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.
5. Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka 7 ½ min. Spola i kallt vatten. Skala och halvera ägget.
6. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek grön sparris 1-2 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Häll upp soppa i tallrikar och toppa med ägghalva, grön sparris och tångkaviar. Servera med surdegspavé.