



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet aspargessuppe med kokte egg og brød

Aspargessuppe

250 g asparges
100 g asparges
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
1 pakke
grønnsaksbuljong
150 g lett crème fraîche
🏠 3 dl vann

Kokte egg

4 stk egg

Rustikke multibråd

4 stk rustikke multibråd

Topping

1 bunt gressløk

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 210 grader.

2 **Aspargessuppe:** Kutt av de 2 nederste centimeterne av aspargesen. Kutt av toppene, og spar disse til toppingen. Del aspargesstilkene i mindre biter. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Ha spinaten i et dørslag, og skyll den i kaldt vann.

3 **Aspargessuppe, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek aspargesen og løken i 3–4 minutter, eller til løken er blank. Ha i omtrent 3 dl vann, grønnsaksbuljongen og crème fraîche. Kok opp og la suppen småkoke i 10–15 minutter, eller til aspargesen er mør. Vend inn spinaten når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden. Kjør suppen glatt med en stavmikser eller i en blender, og smak til med litt salt og pepper.

4 **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er de smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del dem i to før servering.

5 **Rustikke multibråd:** Stek brød som anvist på pakken.

6 **Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek aspargestoppene i 4–5 minutter, eller til de er møre. Krydre med litt salt og pepper, og topp suppen med eggene og aspargestoppene. Skyll og finhakk gressløken, og topp suppen med den rett før servering.

Tips fra kokken: Lag gjerne hvitløksbrød! Bland sammen olivenolje og finhakk hvitløk, snitt brødene og smør hvitløksoljen på snittflaten før du steker dem.