



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet aspargessuppe med kokte egg og bagetter

## 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

## Bagetter

1 pakke bagetter

## 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 **Bagetter:** Tilbered bagettene 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 av bagettene! Bland sammen olivenolje og finhakket hvitløk, snitt bagettene og smør hvitløksoljen på snittflaten før du steker dem.