



aspargessuppe



Aspargessuppe med tomat & spekeskinke.

1 bunt asparges
3dl matfløte
5dl vann
grønnsaksbuljong
salt & pepper
2 store **tomater**
8 skiver spekeskinke
1ts sukker

4 porsjoner

Kutt aspargesen i biter og kok opp i fløte, vann & bulljong. La det koke i ca 5min.

Ta ut 1/3 av aspargesen og sett dem til sides til senere..

Ha innholdet i foodprocessoren og kjør til du har fått en fin konsistens. Hell tilbake i gryten og hold varmt.

Smak til med sukker, salt & pepper. Tørrstek skivene med spekeskinke i pannen til de er sprøe og gode. Del tomater i båter og ta ut innmaten, skjær tomatkjøttet i små terninger.

Fordel aspargesbitene og tomat i fire suppeskåler, hell på varm suppe.

Legg til slutt på to skiver med spekeskinke på toppen.