

Aspargessuppe.



Hansens opskrifter

DU SKAL BRUGE

1 dåse asparges

30 g smør

3 spsk. hvedemel

3/4 l hønsbouillon

2 dl piskefløde

1/2 tsk groft salt

Hvid peber

Evt. muskat

400 g optøede kødboller

SÅDAN GØR DU

Hæld aspargessnitterne i en sigte -
gem vandet

Smelt smørret, kom melet i og bag det
sammen med aspargesvandet.

Tilsæt derefter bouillon og lad suppen
koge igennem i ca 5 min. Hæld
piskefløden i og varm suppen op til
kogepunktet.

Smag til med salt og peber og evt.
muskat.

Kom aspargessnitter og kødboller i til
sidst og varm suppen ordentlig
igennem.

SERVERING

Serveres med godt groft flütes

