



Broccoli- & sparrissoppa

Antal: recept_2020-02-09

Denna broccoli- och sparrissoppa skulle lika gärna kunna kallas "Man-tager-vad-man-haver"-soppa. Receptet kom till när jag hade en brödlimpa på jäsning och spontant blev sugen på en soppa att ha till. Jag kikade i kylan och frysen och använde de grönsaker jag hade, och det blev en fantastiskt god soppa! Soppor är perfekt för att använda upp överblivna eller bortglömda grönsaker!

Pris: 1 kr

1 liten lök
1 stor klyfta vitlök
1 broccolistjälk (du kan även använda buketterna om du vill)
6 sparrisar
1 tärning grönsaksbuljong
5 dl vatten
1 dl vegansk matlagningsgrädde
Salt, svartpeppar
Färsk persilja (jag använde fryst persilja)

Hacka löken, vitlöken, broccolin och sparris i små bitar. Värm en gryta och stek grönsakerna i lite olja och krydda med salt och peppar. Låt steka i ett par minuter.

Tillsätt vattnet och buljongtärningen och låt koka upp. Rör om så att buljongtärningen löses upp sig i vattnet. Låt grönsakerna koka i 10 minuter.

Mixa soppan slät med en stavmixer. Tillsätt sedan matlagningsgrädden och lite persilja och rör om. Sedan är det bara att servera!

Servera gärna soppan med vår goda Entimmeslimpa! [Receptet hittar du här.](#)