

Enkel Spenat-soppa

Ingredienser:

- Ø Ca. 3-4 dl. hackad spenat
- Ø 1 msk. Finhackad gräslök
- Ø 1 msk. Smör
- Ø 2 msk. Vetemjöl
- Ø Ca. 6 dl. vatten
- Ø 1 grönsaksbuljongtärning
- Ø Ca. 1 dl. grädde
- Ø 1 tsk. Salt
- Ø Lite vitpeppar
- Ø 3-4 hårdkokta ägg



Gör så här:

- Ø Lägg spenaten och lite av vattnet i en kastrull
- Ø Tillsätt smör och hackad gräslök
- Ø Tillsätt mjölet och häll på resten av vattnet
- Ø Smula i buljongtärningen och låt koka i ca. 10 minuter
- Ø Rör i grädden
- Ø Smaka av med salt och peppar

Vinklubben.se tipsar om ett passande vin:

La Gascogne par Alain Brumont (Frankrike, 75 kr, varunr: 2882)

Ursprungligt recept, innan jag gjorde om det:
<http://www.receptcentralen.se>