Hvit aspargessuppe



Ingredienser

♥ 600 g ferske, hvite asparges (550 g renset vekt)
♥ 2 ss smør
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 5 dl grønnsakskraft (se tips)
♥ 3 dl kremfløte (se tips)
♥ 1 dl hvitvin eller 2 ss hvitvinseddik og 1 dl vann
♥ kvernet salt og hvit pepper

Fremgangsmåte

Rens asparges ved å først skjære bort ca. 3 cm av den nederste delen av stilken. Bruk så en potetskreller til å forsiktig fjerne det ytterste laget av aspargesene fra "blomsten" på toppen og nedover. Skjær aspargesene i biter. Ta til side aspargestoppene, som skal kokes for seg (disse brukes som pynt oppå suppen).

Finhakk sjalottløk og hvitløk. Smelt smøret i en middels stor kjele. Tilsett hakket sjalottløk og hvitløk og la dette surre på middels varme i et par minutter.

Tilsett grønnsaksbuljong og aspargesbitene (men ikke aspargestoppene). La dette småkoke i 10 - 15 minutter, helt til aspargesbitene er helt møre.

Bruk så en stavmikser til å kjøre suppen glatt og klumpfri. Tilsett hvitvin (eller hvitvinseddik og vann) og fløte. Sett kjelen tilbake på platen og gi suppen et nytt oppkok. Smak til med kvernet salt og litt hvit pepper.

Kok aspargestoppene i en kjele for seg i noen minutter til de er møre.

Server aspargessuppen varm, og pynt hver suppeskål med et par aspargestopper.

Tips

♥ Som grønnsakskraft kan du bruke grønnsaksfond som du løser opp i vann. Jeg liker å bruke 2 stk chef du fond til 5 dl vann, som gir god smak på suppen. Du kan alternativt bruke grønnsaksbuljong som du løser opp i vann. Jeg bruker da 1 toppet spiseskje (eller 1 - 2 terninger) buljongpulver.

♥ Kremfløte kan byttes ut med matfløte hvis du liker suppen litt tynnere og lettere.

♥ Det er ikke så nøye hvilken type hvitvin du bruker. Alternativt går det like fint å bruke 2 ss hvitvinseddik sammen med 1 dl vann.

♥ HVIT ASPARGESSUPPE UTENFOR SESONG:
Har du ikke ferske, hvite asparges, går det også an å lage suppe på hermetiske, hvite asparges på glass (selv om smaken blir best med ferske asparges). Bruk da 600 g hermetiske asparges som fås kjøpt på glass med lake. Kutt av aspargestoppene som du skal bruke som pynt (toppene trenger da ikke å kokes fordi de allerede er myke). Bruk ellers samme ingredienser og fremgangsmåte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-aspargessuppe