



Aspargessuppe

En hurtig og nem forårssuppe, der ligner - og smager af - en million.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Jun



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

¼ l grøntsags bouillon

1 dl hvidvin

500 g asparges, hvide

100 g flødeost

Salt og peber

Tilbehør

8 spsk. stenbiderrogn

4 skiver ristet rugbrød

Evt. purløgsblomster

Opskrift og styling: Maria Meldgaard

Foto: vigsø + co / Heidi Vigsø

Tilberedning

- 1 Kog bouillon og vin op i en gryde.
- 2 Skær aspargesene i mindre stykker, og kom dem i. Lad det simre i ca. 10 minutter.
- 3 Blend suppen jævn, enten direkte i gryden med en stavblender eller i en almindelig blender.
- 4 Hæld suppen tilbage i gryden.
- 5 Kom halvdelen af osten i suppen, og rør rundt. Smag på suppen, og kom resten af osten i, hvis du ønsker suppen mere cremet. Smag til med salt og peber.
- 6 Kom suppen i fire tallerkener og top med rogn og evt. purløgsblomster og server med ristet rugbrød.

