

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Ärtsoppa med örtröra

Detta behöver du till fyra personer:

- 1 gul lök
- 2 vitlösklyftor
- 1 msk smör
- 6 dl vatten
- 0,5 dl vitt vin
- 2 grönsaksbuljongtärningar
- 500 g frysta gröna ärtor
- 0,5 tsk torkad timjan
- 2 dl grädde eller mjölk

Örtröra:

- 1 burk Kesella
- 1 riven vitlösklyfta
- 0,5 dl hackad basilika
- 1 dl grovriven parmesanost

Så här gör du:

Hacka den gula löken och vitlösklyftorna och fräs i smöret ett par minuter utan att det får färg.

Häll på vatten, vin och buljongtärningar och koka upp.

Tillsätt ärtor och timjan och låt koka i fem minuter.

Tag grytan av spisen och kör soppan slät i matberedare eller med hjälp av en mixerstav.

Tillsätt därefter grädden och låt allt koka upp igen.

Blanda Kesella, vitlök, örter och det mesta av parmesanosten i en skål.

Klicka i en rejäl sked med örtröra i varje tallrik och strö över resten av parmesanosten.

Garnera med ett par blad basilika.

