

Aspargessuppe med hvidløgsost

6-8 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Afdryp aspargessnitterne og gem aspargesvæden.

Smelt smørret og rør hvedemelet i. Tilsæt aspargesvæden lidt af gangen og rør godt.

Tilsæt kogende vand under omrøring. Kom bouillontern og timian i. Lad suppen koge godt igennem i 5-6 minutter.

Tilsæt hvidløgsost og piskefløde. Smag til med salt. Kom aspargessnitterne i suppen og varm den igennem. Server suppen med kyllingekødboller.

Ingredienser

25 g smør

8 spsk. hvedemel

2 liter kogende vand

4 hønsebouillonterninger

1 spsk. tørret timian

1 hvidløgsost, 125 g

2 1/2 dl piskefløde

2 dåser aspargessnitter a nettovægt 430 g
drænet vægt 240 g

Salt