



SPINATSUPPE MED EGG

6B, HALLAGERBAKKEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 stk	grønnsaksbuljong
2 stk	egg
8 dl	vann
0.25 ts	pepper
300 g	fryst spinat
0.5 ts	salt
1 ss	olivenolje
1 dl	crème fraîche
1 stk	løk
50 g	finstrimlet purreløk

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok egg i 8 minutter. Avkjøl i kaldt vann, og ta av skallet.
- 2** Hakk løk, og ha den i en varm kjele med olivenolje. Fres til løken er blank.
- 3** Ha i spinaten i kjelen, la det frese et par minutter.
- 4** Tilsett vann, buljong og purre. La det koke i ca. 5 minutter.
- 5** Tilsett crème fraîche og kjør suppen med stavmikser. Den skal være jevn (uten klumper).
- 6** Smak til med salt og pepper.
- 7** Del egget i to på langs med skarp kniv.
- 8** Hell suppen i en suppeskål og ha i et halvt egg.
- 9** Kos deg.