



SPINATSUPPE

5, STIFTELSEN DAVINCI MONTESSORISKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

400 g	Laks
1 ts	salt
50 g	Purre
1 ss	olivenolje
2 stk	egg
8 dl	Vann
300 g	Spinat
1 stk	løk
1 stk	Grønnsaksbuljong
1 ts	pepper

SLIK GJØR DU:

- 1** Slik gjør du! kok egg i ca 10 minutter. Avkjøl de i kaldt vann da blir det lettere og skrelle eggene.
- 2** Hakk løk og ha den i en varm gryte sammen med olivenolje og tint spinat, la det frese i 3 til 4 minutter.
- 3** Tilsett vann, buljong og purre la det koke i ca 5 minutter.
- 4** Stek laksen i 5 minutter på hver side.
- 5** Kjør suppen jevn med en stavmikser eller i en hurtig mikser og ta i salt og pepper om du ønsker.
- 6** Kutt eggene i to og ta i suppen. Etter det så tar du laks i suppen.