



## Grön och god soppa

Ingredienser 4 personer

---

1 knippa	salladslök
1 st	huvudsallad
2 msk	olivolja, och 1 tsk till garneringen
2 st	hönsbuljongtärning
500 g	frysta gröna ärter
8 dl	vatten
150 g	räkor, skalade
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
80 g	ost, riven, 12% fett (ca 1,5 dl)

## Tillagning

---

Lättast är att finfördela soppan direkt i kastrullen med hjälp av mixerstav, men det går bra i matberedare eller mixer också.

1. Ansa och finstrimla lök och sallad. Värm 2/3 av oljan i en gryta. Fräs löken mjuk utan att den tar färg, 1–2 min. Smula ner buljongtärningarna. Tillsätt salladen och ärtorna, fräs under omrörning 2–3 min.

Tillsätt hälften av vattnet, koka upp och sjud ca 3 min.

2. Finfördela i matberedare, mixer eller med mixerstav, späd med resten av vattnet i grytan. Ge soppan ett uppkok.

3. Servera soppan kyld eller varm. Garnera med räkorna. Krydda med salt och peppar. Ringla över lite olivolja.