



Krämig zucchinisoppa med citronolja

Ingredienser 4 personer

2 st	zucchini, (à 350 g)
1 st	gul lök
2 st	vitlösklyftor
1 msk	olivolja
6 dl	vatten
2 msk	koncentrerad grönsaksfond
2 dl	mjölk
1 dl	crème fraiche
2 msk	bladpersilja
1 krm	svartpeppar
1 nypa	ev salt

Till servering

4 st	grissini eller bröd
2 msk	citronolja

Tillagning

Varje tisdag och torsdag serveras det soppa med valnötsgrissini, eget hembakt grovt bröd eller vitt bröd från ett italienskt bageri.

1. Skär zucchinin i skivor. Skala och hacka den gula löken och vitlöken.
2. Fräs allt i olja i en kastrull. Tillsätt vatten och fond.
3. Låt soppan koka ca 15 minuter.
4. Tillsätt mjölk och crème fraiche. Koka upp.
5. Tillsätt persilja och mixa soppan. Smaksätt med peppar och eventuellt salt.
6. Servera soppan och droppa i oljan.