



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. juni 2023

## Forret

### Aspargessuppe (8 personer).

**Ingredienser:** 800 g asparges, 800 g kødboller, 2 liter Kyllingebouillon, ½ liter piskefløde, 75 g smør, 6 spsk mel, saft af en citron, salt og hvid peber, persille, 1 flute.

#### Fremgangsmåde:

Asparges skøres i ca. 2 cm stykker.

Suppe koges med kyllinge suppeterninger.

Asparges koges i 10 minutter i suppen (toppe kortere tid).

Asparges tages op af suppen.

Der laves en opbagning med mel og smør.

Suppen spæder til opbagningen.

Piskefløde tilsættes.

Suppen tilsmages med citronsaft og salt og lys peber.

Asparges stykker og kødboller tilsættes og suppen varmes op

Suppen serveres med et drys persille og flütes.

