



Sparrissoppa

Ingredienser:

SMÖR	40 GR	SPARRIS, SKALAD	400 GR
KLAR BULJONG	800 ML	LÖK	1
ÄGGULOR	60 GR	I.E. 100 GR	
LÄTTGRÄDDE	100 ML		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Smör	40 gr	Tillsätt	120°C	200	2 min	Öppet	
2	Sparris	400 gr	Tillsätt	120°C	2,000	Pulsa 3-4 gånger	Öppet	
	Lök	1	koka		350	6 min		
3	Klar buljong	800 ml	Tillsätt	100°C	400	10 min	Öppet	
4			Mixa	–	3,500	2 min	Stängt	
5	Äggulor Grädde	60 gr 100 ml	Tillsätt äggulor och grädde	–	600	30 sek	Öppet	Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Använd gärna grön sparris. Den är inte så trådig och den är lättare att skala.