

## Oppskrifter 30.11.2013 – Klubbmøte hos Jan Øve

### **Kremet aspargessuppe**

**1 kg asparges (hvit eller grønn)**  
**1 stor løk, finhakket**  
**3 ss smør**  
**1 1/4 l kyllingbuljong (terning)**  
**Bladene av to stilker frisk timian**  
**2/3 dl kremfløte**  
**1-2 ts sitronsaft**  
**Salt og pepper etter smak**

**Vask og rens aspargesene. Kutt av toppen på 12 asparges ca 4 cm fra tuppen. Spar tuppene til pynt.**

**Kutt stilkene og resten av aspargesene i 1,5 cm biter. Fres løk i smør til den er myk. Ha i aspargesbitene og smak til med salt og pepper. Fres videre i 5 minutter mens du rører. Ha oppi kyllingbuljongen og timian og la det småkoke under lokk til aspargesen er svært mør, ca 15 minutter.**

**Mens suppen koker, gir du aspargestuppene et raskt oppkok i kokende, lettsaltet vann til de er så vidt møre (1-minutt) Hell av vannet. Kjør suppen til pure i en blender eller bruk stavmikser til den er jevn. Ha suppen tilbake i gryten og rør inn fløte og sitronsaft. Smak til med salt og pepper. Garner med aspargestuppene og server.**

### **Drikke**

**Domaine Vacheron Sancerre Guigne-Chèvres 2011**