

Oppskrifter 28.1.2006 - Klubbmøte hos Njal

Hvitløkssuppe

250 g daggammel loff
4-5 ss olivenolje
6-8 fedd hvitløk, finhakket
1 ts paprikapulver
¼ ts kajennepepper
1 l kyllingbuljong
salt
4 egg
2 ss finhakket basilikum
2 ss gressløk
2 ss olivenolje

Skjær loffen i terninger uten skorpe, og stek dem gygne i varm olje. Rør inn hvitløk, og la den bli lys gyllen. Dryss på paprikapulver og kajennepepper og hell på buljongen. La suppen småkoke i ca. 15 minutter. Smak til med salt. Fordel suppen i 4 ildfaste suppeboller, knekk et egg i hver, sett bollene i rist midt i ovnen og la dem stå til eggene har stivnet. Server suppen rett fra ovnen mens den er rykende varm.

Bland sammen basilikum og gressløk med oljen og legg litt av denne blandingen på toppen av suppen.

Drikke

Pieropan Soave Classico 2004