

# Creme Ninon 6 portioner

Tips! Du kan gärna tillaga soppan dagen innan servering och låta den stå och dra i ett dygn i kylen, smaken på soppan förändras till det bättre och ärtsmaken blir mer tydlig.

## Ingredienser:

|          |   |
|----------|---|
| 1        | stor lök  |
| 2        | vitlösklyftor   |
| 75 g     | smör (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)                 |
| 1.5 krm  | salt  |
| 1.5 krm  | vitpeppar   |
| 1.5 msk  | vetemjöl (för er som har gäster med glutenintolerans, byt till maizenamjöl)                 |
| 1 dl     | stjälkselleri (kallas även bladselleri eller blekselleri)                                   |
| 1.5 st   | tårningar hönsbuljong (för er som har gäster som är vegetarianer, byt till grönsaksbuljong) |
| 7.5 dl   | vatten  |
| 4.5 dl   | vispgrädde (för er som har gäster med laktosintolerans, byt till laktosfritt alt)           |
| 1 msk    | pressad citron  |
| 6 dl     | frysta gröna ärter  |
| 1 dl     | färsk gräslök   |
| 1 flaska | Mousserande vin (t.ex. En Crémant från Frankrike, eller Prosecco eller Cava)                |



Valfritt bröd att servera till soppan (för er som har gäster med glutenintolerans, bjud även på glutenfritt bröd). Samt smör till brödet.

Servera en flaska öl (ev. glutenfri öl) eller cider eller alkoholfritt alternativ per person.

## Gör så här:

1. Skala och grovhacka löken. Pressa vitlösklyftan. Smält smöret i en kastrull på svag värme och fräs gul lök och vitlök i smöret, rör om då och då. Den ska inte bli mörk. Salta och peppra.
2. Pudra över mjölet på löken i kastrullen och rör runt.
3. Hacka selleri och häll ned i kastrullen tillsammans med hönsbuljong och grädde. Låt koka upp och därefter sjuda i cirka tio minuter. Var försiktig så att inte grädden kokar över, rör om då och då. Tillsätt 1 msk citronsaft och smaka av med mer salt och vitpeppar.
4. Ta av kastrullen från spisen och häll i de frysta ärtorna, låt stå och dra i några minuter tills de blivit varma, cirka fem min.
5. Mixa soppan slät i en blender eller med en mixerstav och sila därefter av ärtskalen.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Garnera med färsk gräslök och toppa den gröna ärtsoppan med ½ dl mousserande vin i varje serveringstallrik - ett trevligt inslag om du gör det framför gästen 😊