

GRÖN ÄRTSOPPA



SKAFFERI VÄRMLAND

INGREDIENSER

- 300 g Favabönor – Svensk Fava
- 600 g Gröna frysta ärtor
- 1 stor Gul lök
- 2 tsk Vitlöksklyftor
- Rapsolja – Klevs gård
- 1 l grönsaksbuljong
- 2 msk citronsaft
- Salt och svartpeppar

TILLAGNING

Koka favabönorna mjuka ca 30 min.

Häll av vattnet.

Fräs hackad lök och vitlök i rapsolja.

Tillsätt grönsaksbuljong och koka upp.

Lägg i frysta ärtor och låt koka några min.

Tillsätt favabönor och citronjuice, innan soppan slutligen mixas slät. Smaka av med salt, peppar.

Servera gärna med rostade rapsfrön eller örtolja.

