**Aspargessuppe**

Aspargessuppe kan serveres som en forrett eller som suppemiddag med noe godt brød til. Du kan også bytte ut grønn med hvit asparges i denne oppskriften. Serveres med stekt bacon eller spekeskinke etter ønske.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

500 gram asparges

100 gram potet

1 løk

1 liter vann

2 buljongterninger, kylling eller grønnsak

2 dl fløte

2 ss smør

Salt

Pepper

Sitronsaft

Maizena og kaldtvann til å jevne med

**Slik gjør du**

Kutt av bakenden på aspargesen. Kutt av tuppene, de skal brukes på toppen av suppen etterpå. Del asparges i mindre biter. Skrell og kutt opp potet og løk i mindre biter

Smelt smør i en kasserolle. Fres potet, asparges og løk i smøret et par minutter til de blir litt gylden.

Fyll på med vann, fløte og buljong. La småkoke til grønnsakene er møre

Kjør suppen med en stavmikser. Kok opp suppen og jevn den til ønsket tykkelse

Smak til med salt, pepper og sitronsaft

Tuppene koker du enten møre, eller steker de i en panne med bacon eller spekeskinke. Dette brukes som garnityr på suppen