

Grön ärtsoppa, 4pers

1 gul lök
7 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
600 g frysta ärter
2 vitlöksklyftor
2 dl valfri grädde
1-2 tsk sambal oelek
Salt och svartpeppar

Getostkräm:

1 dl turkisk yoghurt
100 g kantfri getost

Garnering:

Färsk timjan

1. Skala och hacka löken.
2. Koka upp vattnet och buljongtärningarna i en kastrull. Lägg i löken och ärtorna. Låt koka i 3 minuter.
3. Mixa soppan. Skala vitlöken och pressa i den i soppan. Vispa i grädde och sambal oelek. Smaka av med salt och svartpeppar.
4. Ostkräm: Mixa eller mosa ihop yoghurt och smulad getost.
5. Värm soppan och servera med getostkrämen att klicka i. Strö gärna lite färsk timjan över varje tallrik med soppa.

