

Kall soppa med gröna ärter och parmesanost

De söta, gröna ärterna ger en matig karaktär till denna färgklick som serveras med parmesan.

Det här behövs till 4 person(er) eller 8 person(er) som förrätt:

300 g små gröna ärter
2 stora gröna äpplen, t ex granny smith
2 selleristjälkar
5 dl vatten
2 msk konc grönsaksfond
1 vitlöksklyfta
2 msk pressad citron
1/2 citron, rivet skal
1 msk olivolja
1 tsk örtsalt
1 krm nymald svartpeppar
Tillbehör
färsk basilika
flagad parmesanost

Gör så här

1. Halvtina ärterna. Skala och kärna ur äpplena. Skär äpple och selleri i mindre bitar.
2. Mixa ärter, äpple, selleri, vatten och fond i en mixer eller med mixerstav. Skala och pressa i vitlöken. Smaksätt med citronsaft citronskal, olivolja, örtsalt och peppar. Ställ soppan i kylan ca 1 timme.
3. Rör om i soppan. Garnera med basilika och servera med parmesanost.

Detta recept fanns i nummer 12 av Allt om Mat från 2011 på sidan 18.