



Gastronomiska sällskapet
Marmiterna i Helsingborg

Måndagen den 7 mars 2005

OSTSOPPA SPECIAL

6 PERS

½ finhackad gul lök
½ finhackad grön paprika
½ finhackat äpple
1-2 msk smör
2 krm curry
5 dl grönsaksbuljong
5 dl mjölk
200 gr grönmögelost
1 tsk hackad färsk basilika
1 äggula/person
2 msk grädde/person
salt
svartpeppar

Till servering:
Brödkrutonger
Bacon

1. Fräs de hackade grönsakerna i smör tillsammans med curry
2. Späd med buljongen och mjölken. Låt koka i några minuter.
3. Stek brödkrutonger och finhackad bacon, var för sig. Lägg upp på hushållspapper.
4. Innan servering, hetta upp soppan och vispa ner osten. Smaksätt med salt, peppar och basilika. Soppan får inte koka upp.
5. Vispa äggulan och grädden i sopptallriken och slå på den heta soppan. Lägg i brödkrutonger och bacon i soppan och garnera med ett basilika blad. Servera.