

# Kall parmesansoppa med krutonger

( 4 pers)

125 gram nyrivnen parmesanost

3 dl mjölk (3%)

3 dl vispgrädde

2 msk extra jungfruolja = OLIV OLIJA

salt och svartpeppar

ev. lite extra mjölk till vispning

Servering:

Balsamcreme ( på flaska ) = ZETA CREMA DI BALSAMICO

Krutonger

Häll den rivna osten i matberedarens skål och sätt på locket.

Koka upp mjölk, grädde och olivolja. Häll den kokande gräddmjölken

i matberedarens matarrör och kör 1-2 minuter tills soppan är helt slät.

Smaka av med salt och peppar (tänk på att osten är salt). Kyl soppan.

## Krutonger

100 gram lantbröd

1 msk extra jungfruolja = OLIV OLIJA

salt

Skär lantbrödet i små kuber, ca 5 mm. Blanda med olivoljan.

Rosta på plåt mitt i ugnen, 175 grader, tills brödet är guldgult.

Låt rinna av på hushållspapper. Strö över lite salt.

( Kan förvaras i tättslutande burk)

## Servering

Vispa upp soppan före servering med en stavmixer. Späd med lite mjölk,

vid behov. Servera i små skålar. Strö brödkrutonger över soppan och

droppa över balsamcreme.