

Olivsoppa med murkelgrädde och oststång



4 portioner

Soppa

*1 dl spenat
2 dl vispgrädde
3 dl sardellfyllda oliver
4 dl buljong
Olivolja*

Fräs oliverna och spenat i lite olivolja. Tillsätt resten av ingredienserna och koka upp. Sjud soppan i ca. 5 minuter. Salta eller peppra inte. Oliverna är salta nog. Mixa till en soppa. Använd en rejäl mixer, ej stavmixer.

Murkelgrädde

*2 dl lätt vispad grädde
1 liten burk konserverade murklor (150-200 gr)*

Skölj murklorna väl innan de finhackas. Fräs dem i smör. Krydda med salt och vitpeppar. Ställ att kalna i kylskåpet. Vispa grädden lätt. Innan servering, blanda försiktigt ner murklorna i grädden. Klicka grädden i soppan precis före servering.

Oststång

*En bit färsk parmesanost
1 smördegsplatta*

Sätt ugnen på 200 °C. Kavla ut smördegen något. Skär ut stänger med en bredd av drygt 1 cm. Riv parmesanost över stängerna. Grädda i ugnen till stängerna är gyllenbruna.

Servering

Slå soppan i djupa tallrikar. Klicka murkelgrädden i mitten av tallriken. Lägg oststången på kanten.