

SPENATSOPPA

ca 6 personer

2 l vatten

4 hönsbuljong-
tärningar

2 finhackade gula
lökar

1 påse fryst spenat

5 dl creme fraich

Salt

Vitpeppar



Häll vattnet i grytan och lägg i buljongtärningarna. Låt vattnet koka upp och rör runt så att buljongen löser upp sig.

Häll i den finhackade löken och spenaten. Låt det sjuda så att spenaten tinar och löken blir mjuk. Häll sedan i creme fraichen och krydda efter egen smak med salt och peppar.

Servera med ägghalvor och smörgås.

Du kan förbereda hemma genom att hacka löken och lägga i en liten burk eller påse. Äggen kokar du också hemma så är det bara att dela dem när Ni ska äta.

Smaklig måltid!