

Grön ärtsoppa

4 p

- 1 st gul lök
- 5 dl vatten
- 1 st grönsaksbuljongtärning
- 700 g gröna ärtor
- 0.5 st citron, saften
- 1 dl grädde
- Salt, svartpeppar & lite sambal oelek

Topping

- 1 dl solroskärnor
- 1 msk ört, torkad ex. basilika/persilja/oregano
- 75 g fetaost

Skala lök och vitlök. Hacka grovt (ska mixas sen). Hetta upp en kastrull med olja, fräs lök och vitlök på medelvärme till den mjuknat. Tillsätt vatten och buljongtärning. Häll i ärtorna. Låt puttra på svag värme i 10 min. Mixa till helt slät soppa. Smaka av med citronsaft, salt, peppar och sambal oelek

Gör topping:

Rosta solroskärnorna i torr stekpanna tills de får lite färg. Blanda i örtekrydda. Salta och peppra.

Servera med fetaost och gärna något bröd.