

# Sparrissoppa med mild smak av Kvibilleost

- 4 port
- 4 knippen färsk grön sparris
- 1 liter grädde (alt. matlagningsgrädde)
- salt
- Vitlökskrydda
- vitpeppar
- flytande honung
- 1 st Kvibilleost (den röda eller den svarta)
- 1 st stor gul lök
- 2 dl vitt vin (Chardonnay)



## Gör så här:

Skär av de grövsta på stjälkarna och skär dem i mindre bitar, hacka löken i små bitar och lägg i allt tillsammans med vitt vin och vatten en kastrull. Låt dem sen koka i ca 15 minuter. Häll av vätskan och mixa tills den blir smidig utan några synliga bitar. Häll sedan i grädden, vitlökskryddan, Kvibilleosten, salt, vitpeppar och honungen. Låt den sen stå och sjuda på låg temperatur tills vätskan har halverats. När den sedan här färsig, smaka av och tillsatt eventuellt lite mer salt, peppar eller vitlökskrydda.

Något som är gott vid serveringen är lite knaperstekt bacon. Serveras med painriche eller annat vitt bröd.

**Vintips:** Turning Leaf

Lycka till och smaklig spis!  
Kram Jill