

# Grön soppa på Gunsmarksärt

4portioner

## Ingredienser

Soppan:

400 gram Gunsmarksärta (eller annan sockerärta, fryst eller färsk)

1 dl vitt vin

6dl buljong (grönsaks eller kyckling)

½ finhackad schalottenlök

1st vitlöksklyfta

Topping: Grön salsa

1 näve färska Gunsmarksärtor

1st snacksgurka (eller 1bit på ca 5cm från en vanlig slanggurka)

½ grön eller gul paprika

½ finhackad schalottenlök

1 liten bit grön chili

1msk god ljus vinäger

Kallpressad rapsolja

Salt och peppar

1st Burrata (Burrata är en färsk fylld mozzarella men kan bytas mot naturell färskost)

Ärtskott för dekorerings (klipp några spåda skott direkt från plantan).

## Gör så här:

Hacka och fräs hälften av den hackade schalottenlöken och vitlöksklyftan i en klick smör.

Häll på vinet och låt koka in lite i löken. Slå på 6dl buljong och koka upp.

Ansa ärtorna och koka dem i buljongen i ca 2minuter. Mixa soppan i matberedare eller mixer till en helt slät soppa. Sila och smaksätt med vinäger, salt och peppar. (Kyl ner den hastigt om du vill servera den kall.)

Topping:

Strimla sockerärterna och tärna gurka, paprika och grön chili fint. Blanda med resten av schalottenlöken, lite färska örter och eventuellt blommor. Smaka upp med en god vinäger, rapsolja salt och peppar. Vid servering av soppan både varm och kall så toppas den med Burrata, grön salsa och några färska ärtskott.

Låt det smaka!