

Lyxigt god gurksoppa

Från Anita

1 slanggurka
3 vitlöksklyftor
10 cm purjolök
7 dl hönsbuljong
2 dl vispgrädde
1 dl fint skuren
gräslök
Salt och peppar

Garnering
Kräftstjärter eller
räkor
Dillkvistar och fint
skuren gräslök



Tvätta gurka noga och skär den i bitar.
Skiva vitlöksklyftorna och purjoköken.
Koka upp buljong och grädde i en kastrull
Lägg ner alla grönsakerna och låt koka i 10 minuter.
Mixa soppan slät och smaka av med salt och peppar.
Lägg upp garneringen på tallrikar och håll den varma soppan över och servera genast.