

# 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.