



- ▮ 3 port
- ▮ Korv, Huvudrätt, Budget

SOPPA MED VITA BÖNOR, STEKT FALUKORV

Ingredienser ▮

- 1 burk vita bönor
- 2 st lök, gul
- 1 tärning buljong, grönsak (ca 6 dl)
- 1 msk olivolja
- 1 tsk salt
- 1 dl yoghurt, naturell (ca 6 msk)
- 1 tsk habañoero-sås
- 200 g falukorv
- 1 knippe gräslök (ca 2 msk)

Gör så här ▮

- Skala och hacka löken.
- Fräs den i lite olja, tillsätt bönorna samt grönsaksbuljongen.
- Ge ett uppkok och mixa allt i en mixer.
- Smaksätt med salt och habañoero-såsen.
- Skiva och tärna falukorven och stek den lätt.
- Hacka gräslöken.
- Häll soppan i djupa tallrikar och blanda ner den stekta falukorven, gräslöken och ringla yoghurt över soppan.
- Servera gärna med grovt bröd.