

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska

SPENATSOPPA

Ingredienser

400 g spenat, hackad *(Från frysdisken)*
1/2 st lök, gul
1 liter vatten
2 tärningar buljong, grönsak
2 msk vetemjöl
2 msk smör
grädde, matlagning
(En skvätt om man vill)
vitpeppar

Tillbehör

ägg *(Hårdkokta i halvor)*

Gör så här

Börja med att fräsa löken i smöret. Koka sen upp 9 dl vatten och häll denna över löken och ner med buljongtärningarna.
Häll i den frysta spenaten och låt den tina upp i den heta buljongen.

Rör ut mjölet med den sista kalla decilitern vatten, inga klumpar!!! Ner med mjölröran i soppan, vispa runt lite, som sagt, inga klumpar!

Smaka av med lite vitpeppar och om du vill, ner med en skvätt grädde. Jag gillar både utan och med!

Servera med äggen och lite knäckemackor. SÅ gott, billigt och nyttigt så man får nypa sig i armen för att fatta att det inte är en dröm.