



Kall skummig gurksoppa

En härlig soppa att servera kall som förrätt under sommarens varma dagar.

4-6 portioner

1 gurka
1 gul lök
½ 1 hönsbuljong
2 dl grädde
1 msk maizena
Salt och peppar

Hacka löken och skär gurkan i mindre bitar. Koka i hönsbuljong tills löken blivit mjuk. Mixa och tillsätt grädde. Koka upp igen och red av med maizena. Smaka av med salt och vitpeppar.

Kyl soppan i kallt vattenbad. Mixa soppan innan den serveras så den blir luftig och skummig. Servera soppan kall med till exempel några nyskalade räkor i.

*Smaklig måltid och lycka till.
Önskar familjen Åkerblad
och köksmästare Anders Carlsson*

Åkerblads Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52
www.akerblads.se info@akerblads.se