

Kold ærtesuppe



Antal personer: 4 personer

Ingredienser

4 dl Grøntsags bouillon (4 dl vand og 1 grøntsags bouillon terning)
1 dl Hvidvin
500 g Ærter, friske (eller frosne der er optøet)
Salt
Peber
1 pakke Parmaskinke, tørstegt og brækket i småstykker

Fremgangsmåde:

Bouillon varmes op i en gryde, hvidvin tilsættes og væsken koger op
Tilsæt ærter – retten koges i ca. 5 minutter
Tag gryden af varmen og blend til en tyk suppe
Smag til med salt, peber

Lad retten køle af

Serveres kold, pyntet med parmaskinken, der er blevet tørstegt på panden, afkølet og brækket i små stykker.

Velbekomme!