

Ingredienser:

500 gram grønne asparges
1 stk. finthakket løg
¾ liter hønse- eller grøntsagsbouillon
4 – 5 spsk. Becel flydende margarine
Evt. 1 håndfuld små frosne Mou kødboller
Salt og hvid peber

Tilberedning:

1. Med fingrene knækkes det nederste stykke af aspargesene, knæk stykket af hvor den næsten selv bestemmer hvor der skal knækkes (normalt ca. 2 – 2½ cm fra enden) kasser dette stykke
2. Del de grønne asparges deles i mindre stykker, hovederne gemmes, stykkerne uden hoved deles i ca. 2 cm stykker
3. Det finthakkede løg svitses i den flydende margarine, til det er klaret, men absolut ikke brunet
5. Tilsæt bouillon og asparges, koges i 10 – 12 min. suppen blendes herefter godt, og smages til med salt og hvid peber
6. Tilsæt kødbollerne og aspargeshovederne, varm retten til bollerne er varme (ca. 3 – 4 min.)

Smag til med salt og peber

Tilbehør:

Et stykke godt brød

Fedtfattig grøn aspargessuppe

(2 personer)



Uden kødboller



Med kødboller