

Avokadsoppa med löjrom

4 Mogna Avokados

1 l Hönsbuljong, kall

4 dl Vispgrädde

Salt

Svartpeppar

1,25 hg Löjrom (25g/pers)

1 Rödlök, hackad

4 dl Crème Fraiche

Färsk dill

Citron

Ostbrödstänger

Dela avokadon, gröp ur köttet och mixa ihop med den kalla hönsbuljongen.

Vispa grädden tills den börjar tjockna, blanda ner i avokadoblandningen.

Smaka av med salt och peppar, håll i serveringskupa/glas.

Toppa soppan med crème fraiche, en rejäl klick löjrom, rödlök, färsk dill och en skiva citron.

Servera med ostbrödstänger

Clotilde Davenne
Brut Extra Crémant de Bourgogne
Frankrike

12 % vol.

Produktnummer: Nr 7725

175:-



Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, fransk nougat och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till lättare vegetariska rätter eller till rätter av fisk eller skaldjur.