

Den 9 april 2024 lagade följande Lucullibröder mat Torbjörn, Stig, JanO, Kjell, Mats J, Lars J, Christer och Mats S. Värddar för kvällen var Torbjörn och Kjell.  
Förrätten tillagades av Christer och Mats S

## Per Morbergs sparrissoppa

### Ingredienser

#### 4 port

- 350 g grön sparris
- 3, schalottenlökar
- 3,5 dl vispgrädde
- 3,34 dl kycklingbuljong
- 0,7 dl vitt vin
- salt
- peppar



#### Gör så här

Skala sparrisen och skär upp i 1 centimeter långa bitar. Lämna gärna topparna oskurna. Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull och koka sparrisbitarna och topparna i 2-3 minuter. Häll sedan bort vattnet.

- Skala och hacka löken och fräs lätt i en kastrull. Häll över vinet och buljongen samt grädden och koka upp.
- 
- Lägg sedan sparrisen i gräddsåsen (utom knopparna som skall vara garnityr). Låt koka i 10 minuter och kör sedan i mixer.
- 
- Smaka av med salt och peppar. Servera i soppskålar med sparrisknopparna som garnityr

Pongrácz Brut

Sydafrika

Western Cape

12 % vol.

Produktnummer: Nr 7628



Fruktig smak med inslag av gula äpplen, kex, honung och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.