

# Ost & purjolökssoppa

4-6 personer

10 dl Vatten  
2 st Grönsaksbuljong  
5 dl Mjök  
2 dl Grädde  
1 st Äggula  
2 st Purjolök  
1 st Gul lök  
400 g Hushållsost  
Smör, Mjöl, Svartpeppar, Salt

## Gör så här:

Skölj och fin strimla purjolöken & gul löken  
Fräs de i en stor kastrull

Strö över mjöl, rör om, späd med buljongen & mjölken,  
låt sjuda ca: 5 minuter

Dra av kastrullen av värmen,  
tillsätt osten & rör tills osten smält, smaksätt med salt och peppar

Låt soppan bli varm, **INTE KOKA!!**

Vispa samman grädden med äggulan och häll de i soppan

## **MATIGARE SOPPA**

Finhackad gurka + tärnad rökt skinka, eller skalade räkor

Serveras med färskt bröd med ost