

Supper og forretter

# Kremet purresuppe med kongereker

Av [Marc Fosh](#)

Porsjoner:

2

## Ingredienser

### All Ingredients

- 1 purre
- 02 l grønnsaks- eller kyllingbuljong
- 02 l fløte
- 4 kongereker
- en stor skvett hvitvin
- olivenolje til steking

## Fremgangsmåte

Forberedelser:

0

Tilberedning:

0

Porsjoner:

2

Vanskelighetsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Norwegian, Bokmål (Norway)'] 2

1. Fjern den øverste grønne enden den hårete roten og de ytterste bladene fra purren.
2. Skjær purren i tynne skiver.
3. La den varmes i en kjele med litt olje. Så heller du over litt hvitvin.
4. Ha i buljong og fløte og la det småkoke ved lav temperatur i omtrent 4 minutter.
5. Krydre med salt og pepper og bland til en skummet grønn suppe med Braun Multiquick like før servering.
6. I mellomtiden skreller du kongerekene fjerner innmaten skjærer opp i store firkanter krydrer og bruner raskt ved sterk varme i olivenolje.
7. La fettene renne av på kjøkkenpapir. Ha i suppen like før servering.