

# Katarinas kolonilott

---



## ÄNGSSYRASOPPA

### Ingredienser:

*4 portioner*

400 g färsk ängssyra

1 liter grönsaksbuljong av tärning eller fond

4 hårdkokta ägg

4 msk smetana eller crème fraiche smaksatt med 2 krm citron, pressad saft

en halv strimlad gurka

1 dl hackad dill

4 skivade salladslökar

### Gör så här:

Rensa, skölj och finhacka ängssyran.

Koka upp buljongen och lägg i ängssyran.

Koka upp och sjud i 3-5 minuter.

Späd eventuellt soppan med mer vatten till önskad konsistens.

Låt soppan kallna.

Mosa äggulorna med en gaffel och rör ner dem i soppan tillsammans med smetana eller crème fraiche.

Strimla äggvitorna och blanda dem tillsammans med gurkan, salladslöken och dillen i soppan.

*Recept från: coop.se*