**GRØNÆRTESUPPE**

(Til 10 personer)

**Ingredienser**

2 l hønsefond

¼ l piskefløde

4 spsk creme fraiche, 38%

½ kg grønne ærter

Salt og peber

1 spsk usaltet smør

¼ flaske champagne eller mousserende vin

Lidt creme fraiche 38% eller flødeskum

Purløg, finsnittet

**Vejledning**

Kog hønsefonden med fløde og creme fraiche.

Når den begynder at smage godt, tilsæt ærterne og bringe suppen kun lige i kog.

Blend suppen og passer den igennem en sigte.

Smag til med salt og peber og kog op igen.

Blend med smørret

Varm suppen op til kogepunktet, tilsæt champagnen.

Server straks i en varm suppeskål med en klat creme fraiche eller flødeskum og et drys purløg ovenpå.