

# Asparges suppe

## Receptnummer:

040006

## Råvarer:

Kg		Varenummer
1,000	Vand	
0,450	Aspargessnitter (1 ds.)	
<b>0,100</b>	<b>Asparges cremesuppe instant</b>	<b>167173</b>
<b>1,550</b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Hæld aspargessnitterne til afdrypning i en sigte.  
Vand og asparges cremesuppe instant røres sammen i en gryde, og koges op.  
Aspargessnitterne tilsættes og det hele koges op i ca. 5 min.