

Spenatsoppa med ägghalvor

4 portioner

400 g fryst hackad spenat

9 dl vatten

1-2 msk idealmjöl alt vetemjöl

2 st grönsaksbuljongtärningar

2 msk lökpulver

2 krm vitlökpulver

1 tsk riven muskot

3 dl grädde

2 krm salt

1 krm vitpeppar

Tina den frysta spenaten i en kastrull med vatten (9 dl).

Vispa ner mjölet.

Tillsätt övriga ingredienser och låt soppan småkoka i 5 minuter.

Smaken på soppan lyfts med en klick smör (15-25 gram).

Smaka av med salt och peppar.

Till servering

Kokta ägghalvor.

Och eller: prinskorv, frikadeller, falukorvsbitar mm.