



רכיבים

- גרם אספרגוס
- גרם חמאה
- בצל קטן קצוץ
- גבעול סלרי קצוץ
- 2/1 1/2 כוס קמח לבן
- 2/1 1/2 כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 3/2 2/3 כוס שמנת מתוקה
- כף מלח
- 2/1 1/2 כפית פלפל שחור
- כוסות ציר ירקות

הכנה

1. חותכים את ראשי האספרגוס וקוצצים את הגבעולים (לא משתמשים ברבע התחתון של הגבעול).
2. חולטים את ראשי האספרגוס במי מלח רותחים במשך דקה, ומסננים.
3. מחממים את החמאה בסיר גדול, מוסיפים את הבצל, הסלרי, וגבעולי האספרגוס הקצוצים. מטגנים תוך ערבוב כחמש דקות עד שהבצל רך. מוסיפים את הקמח ומערבבים לתערובת אחידה.
4. מכבים את האש, מוסיפים את המרק ומערבבים למרקם אחיד. מדליקים שוב את האש, מכסים ומבשלים 20 דקות, או עד שהירקות מתרככים.
5. מוסיפים את ראשי האספרגוס ומבשלים חמש דקות נוספות.
6. טוחנים בתוך הסיר בבלנדר מוט או מעבירים את התערובת לבלנדר ומעבדים לתערובת חלקה.
7. מחזירים לסיר.
8. מוסיפים את השמנת ומערבבים היטב. בוחשים תוך חימום על אש קטנה, עד שהמרק חם מאוד. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6