

Recette
espagnole

Soupe aux

asperges vertes et aux
petites gambas.

Faire revenir au beurre de l'oignon
de la carotte, des tiges d'asperges
tranchées (hâché grossièrement)

Cuire avec du bouillon de légumes.
Battre finement.

Faire revenir à l'huile d'olive les
pointes d'asperges et au dernier
moment et ensemble des petites gambas
ou des écrevisses ou des langoustines.

Ajouter ceci au bouillon. Laisser
mijoter 5 mn. Couvrir, éteindre
et laisser attendre 2 à 3 mn.