

# Zupa szparagowo-chrzanowa z kiełkami

*Przedstawiam zupę z zielonych szparagów z nutą chrzanową. Zdecydowanie dla fanów chrzanu z kiełkami i szynką parmeńską.*

Szparagi myjemy, odcinamy zdrewniałe końcówki. Dolną część obieramy ze skórki. Gotujemy w osolonej wodzie przez 3 minuty. Wodę zachowujemy, szparagi odcedzamy i hartujemy przelewając zimną wodą. Czubki szparagów odcinamy, zachowujemy je do dekoracji zupy. Szparagi miksujemy, dodajemy do wody z gotowania, dodajemy chrzan, mleko i przyprawiamy do smaku.

Rozgrzewamy suchą patelnię, prażymy na niej szynkę parmeńską przez 3-4 minuty. Szynkę ściągamy a na patelnię wrzucamy kiełki, dodajemy łyżkę oleju i smażymy 2-3 minuty.

Zupę przybieramy szynką, można ją porwać na mniejsze kawałki, główkami szparagów i kiełkami.

Smacznego!

## **Składniki na 2 porcje:**

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 4 plastry szynki parmeńskiej
- 2 czubate łyżki chrzanu
- 0,5l wody
- 1 szklanka mleka
- sól, pieprz do smaku
- 2 garści dowolnych kiełków ( ja miałam mieszane)
- 1 łyżka oleju