



### Zupa-krem brokułowa z białymi szparagami

Krem brokułowy często gotuję, bo nie tylko jest pyszny, ale też zdrowy. Bardzo lubimy. Przyszło mi do głowy, żeby urozmaicić smak szparagami, a w domu miałam akurat białe. Brokuły oczywiście dominują smakiem, bo są bardziej aromatyczne, ale dzięki szparagom krem stał się delikatniejszy w smaku. Podawałam z odrobiną śmietany 30%, ale można ją też dodać bezpośrednio do zupy lub pominąć całkowicie.



### Składniki:

1 brokuł  
1 pęczek białych szparagów  
1 łyżeczka majeranku  
kilka listków świeżego oregano (lub 1 łyżeczka suszonego)  
sól i świeżo mielony pieprz do smaku  
śmietana 30% do polania na talerzach lub dodania do zupy

### Sposób przygotowania:

Szparagi myjemy i obieramy zaczynając tuż pod główką aż do spodu,. Kroimy na mniejsze kawałki i wrzucamy do garnka. Zalewamy wodą tak, aby przykryła je o 1cm nad poziom. Gotujemy do miękkości, wtedy dodajemy brokuł podzielony na różyczki, gotujemy razem około 5 minut, doprawiamy i miksujemy na gładki krem.

