

Zupa z fasolką szparagową i łososiem

Czas przygotowania: ok. 25 minut

Ilość: ok. 200g

Wiek: po 6. miesiącu

Składniki:

- kawałek łososa o wielkości ok. 3x3x1cm
- 4-5 strączków fasolki szparagowej
- średni ziemniak
- mała marchewka
- 1/3 pietruchy
- 1 łyżeczka masła
- szczypta tymianku
- szczypta oregano
- 1 małe ziele angielskie
- pół małego listka laurowego



Przygotowanie:

Warzywa obrać, podzielić na kawałki, umieścić w rondelku. Dodać przyprawy. Zalać wodą i gotować do miękkości warzyw. Usunąć ziele angielskie i liść laurowy, lekko ostudzić i przelać do blendera. W międzyczasie na parze ugotować łososa, włożyć do blendera. Całość zmiksować, dodać masło i wymieszać.

Voilà!

Notatki: