

## Mor Lizzi's opskrifter.

### Agurkesuppe **VARM med creme.**

2 agurker, 2 løg, 3 fed hvidløg, 2 spsk. Basilikum, salt og peber, 1½ l. vand.  
De 2 agurker skæres i tern, løgene hakkes groft og det hele koges i ca. 40 min.  
Blendes og smages til med salt og peber.

Creme:

1 l. yoghurt naturel, 1 agurk, 1 fed hvidløg, salt og peber.

Yoghurten kommes i et kaffefilter og dryppes af i ca. ½ time.

Agurken rives fint og al væde presses ud.

Den afdryppede yoghurt og agurken blandes og smages til med hvidløg, salt og peber.

Suppen serveres rygende varm med en klat agurkecreme på toppen.

Serveres med groft brød.

