

BLOMKÅLSUPPE MED KYLLING OG KRUTONGER

En fyldig og god blomkålsuppe blir aldri feil!

Ved å variere litt på toppingen gir du den en ny vri, samtidig som du holder på den gode blomkålsmaken som bare skal være der – alltid!

Stek kyllingkjøtt eller bacon. Ha ca. 1 kg blomkålbuketter, løk, vann, buljong og melk i en kjele. Kok opp og la det koke til grønnsakene er møre. Bruk en stavmikser og kjør den til du får en glatt suppe. Kan evt. siles.

Tilsett resten av blomkålen i grove biter, og kok opp igjen med litt fløte eller creme fraiche. Smak til med salt og pepper.

Topp det hele med krutonger.

TIPS: For variasjon kan kjøtt og bacon erstattes med salte gresskarkjerner!

Allergener: Melk, gluten, buljong (se pakning).

INGREDIENSER

Til 6 porsjoner:

1,5 kg Norrek blomkål EPD: 968578

85 g løk ternet EPD: 919274

1,5 l vann/melk

1 terning hønsebuljong

1 dl fløte eller creme fraiche

Salt og pepper

Kyllingkjøtt evt. bacon

Krutonger

Finhakket persille