

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!

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	

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