

Blomkål- och purjolökssoppa

4 portioner

Ingredienser

400 g blomkål
1 st. purjolök
1 st. gul lök
1-2 vitlöksklyftor
1 l grönsaksbuljong (fond eller tärning)
3 dl vispgrädde
½ citron

Samt:

- olivolja/smör till att fräsa grönsakerna
- salt och peppar
- en påse rostade pumpakärnor
- bacon
- Ev. Tabasco

Tillagning

Skär blomkålen och purjolöken i mindre bitar. Hacka lök och vitlök. Fräs alla gönsaker i smör och eller olja i en rymlig kastrull. Tillsätt buljongen och koka i 10 minuter.

Mixa med en stavmixer direkt i kastrullen. (Om ni har en "Blender" så häll över i den för att få soppan mer finfördelat. Häll sedan tillbaka i kastrullen). Tillsätt grädden och koka ytterligare 10 minuter. (Om ni föredrar matlagningsgrädde så kan man minska på vattnet och i stället öka grädden).

Smaka av med citronsaft samt peppar och salt.

Servering

Servera med knaperstekt bacon, pumpakärnor samt bröd. Ett par droppar tabasco i soppskålen förhöjer och balanserar smaken!

Lycka till!