



Blomkålssuppe

30 MIN

Virkelig hurtig og nem blomkålssuppe! Med blomkålen klar, tager det blot 15 min at lave suppen færdig. Server med godt brød til.



Ingredienser

4 personer

Renset blomkål i små buketter (ca. 800 g) 1

Grøntsagsbouillon 8 dl

Karolines Køkken® Piskefløde 38% 1½ dl

Groft salt 1 tsk

Pynt

Bredbladet persille

Olivenolie

Flagesalt

Friskkværnet peber

Tilbehør

Groft landbrød

Sådan gør du

1. Kom blomkål og bouillon i en gryde og bring blandingen i kog.
2. Kog den ved jævn varme og under låg i ca. 10 min. - eller til blomkålen er godt mør.
3. Blend suppen glat og tilsæt fløde og salt. Smag til.
4. Bring atter suppen i kog og lad den koge ved jævn varme i ca. 1 min.
5. Fordel suppen i 4 skåle. Pynt med persille, olie, salt og peber.
6. Server straks med brød til.



Mere inspiration

Har du lyst til lidt knas i din suppe, kan du nemt lave brødcroutoner



15 MIN

Croutoner

(1)



Velbekomme!

Serveringsforslag

Blomkålssuppe smager godt med fyld af fx varmrøget laks, rejer eller stegte svampe.