

NEM BLOMKÅLSSUPPE

Med meget få ingredienser er det utroligt nemt at lave denne lækre blomkålssuppe, hvor blomkålens let nøddeagtige sødme virkelig træder frem. Suppen bliver på naturlig dejligt cremet, og her er den toppet med sprød bacon og fintsnittede purløg, men du kan sagtens bruge lige det, du har lyst til som topping.

Til

- 3 løg
- 1 blomkål (stort)
- 1 l vand
- 2 hønsebouillonterninger
- salt
- peber

Topping

- Evt. bacon
- Evt. purløg

FEDTFATTIG

Snit løgene, og svits dem i olien ved middelsvag varme, til de bliver klare og bløde.

Snit blomkålen i små stykker, og kom dem i gryden sammen med vand og bouillonterninger. Lad det koge i 10-15 minutter, indtil blomkålen er mør.

Blend blomkålssuppen, og smag den til med salt og peber.

Som topping kan du stege noget bacon sprødt på en pande samt snitte noget purløg og drysse det ovenpå suppen.

