

Lyxig blomkålssoppa

Cirka en liter

500 g Blomkål
6 dl grönsaksbuljong
3 dl vispgrädde
2 msk finhackad gräslök
peppar
salt

Tillbehör

100 g Löjrom

Gör så här

Skölj och dela blomkålen i små buketter.

Koka upp buljongen.

Lägg i blomkålen.

Koka på svag värme under lock 10 – 20 minuter tills blomkålen är välkockt.

Mixa blomkål och buljong i en mixer.

Häll tillbaka blomkålsröran i kastrullen.

Tillsätt grädde. Låt koka i 5 – 10 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Strö över hackad gräslök.

Servera med ett gott bröd till