



BLOMKÅLSUPPE MED HJEMMELAGEDE KRUTONGER

6C, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 ss	Hvetemel
2 blokk	Grønnsaksbuljong
1.25 l	Vann
1 stk	Blomkål
1 klype	salt og pepper
1 dl	Melk eller fløte

SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær av de grønne bladene og del blomkålen i små buketter, skyll den godt.
- 2 Fyll en kasserolle med vann. Legg blomkålbukettene og buljong oppi vannet. Legg bladene på toppen av blomkålen. Kokes i ca. 15-20 minutter (til blomkålen er mør).
- 3 Ta ut bladene (disse kastes) og noen av blomkålbukettene (om du vil ha disse i suppa ved servering).
- 4 Kjør suppen jevn med en stavmikser
- 5 Lag jevning med hvetemel og ca ½ dl vann. Rør dette inn i suppa og småkok i 2-3 min. (Evt. lag jevning med smør, mel og litt kraft fra suppa).
- 6 Ha i fløte/melk. Smak til med salt og pepper.
- 7 Tips: tilsett gjerne litt creme fraiche, server med bacon eller hjemmelagde krutonger.