



BLOMKÅLSUPPE

6A, HEISTADSKOLENE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 ts pepper
- 1 ss smør
- 2 stk blomkål
- 2 stk Grønnsaksbuljong
- 8 dl vann
- 1 stk gul løk
- 2 dl helmelk
- 1 ts salt
- 1 dl matfløte

SLIK GJØR DU:

- 1** Fjern de grønne bladene fra blomkålen og skjær av det nederste stykket. Del blomkålen i mindre biter, også stokken.
- 2** Kok blomkålen med vann som akkurat dekker bunnen til den er så mør at den kan moses enkelt.
- 3** Finhakk løk og stek den i litt olje.
- 4** Hell av vannet fra blomkålen og la den dryppe av seg godt før du bruker en stavmikser til å mose den sammen med løken. Spe på med vann fra blomkålen for å få en mykere pure.
- 5** Kok opp pureen med fløte til den blir kremete, smak til med salt og pepper.