

GRETES HJEMMELAGEDE BLOMKÅLSUPPE



*HJEMMELAGET BLOMKÅLSUPPE ER ENKELT Å LAGE OG SMAKER VELDIG GODT!
STRØ GJERNE OVER SPRØSTEKT BACON OM DU ØNSKER.*

• *INGREDIENSER - 2 PORSJONER*

- 1 blomkål
- ½ purre eller 2 vårløk i ringer
- Eventuelt 1 gulrot

• *HVIT SAUS:*

- 3 ss smør
(bremykt/meierismør)
- 3 ss hvetemel
- ca 6 dl kokekraft fra blomkålen
- 1 dl fløte
- 1 terning klar kjøttbuljong
- salt & pepper

FREMANGSMÅTE

1. Del blomkål i buketter og kok sammen med purre eller vårløk, og eventuelt en liten gulrot til de er møre.
2. *LÅG HVIT SAUS SLIK:*
3. Smelt smør og smuldre kjøttbuljongterningen i smøret mens det smelter.
4. Tilsett hvetemel, bland godt og la putre litt slik at melsmaken forsvinner.
5. Tilsett kokekraft og fløte og la koke opp.
6. Smak til med salt og pepper, og trekk kjelen av platen.
7. Tilsett blomkålbuketter og purre/vårløk, eventuelt gulrot, i suppen, og strø over litt kruspersille før servering.

TIPS:

Det er mange som knuser blomkålen i suppen, men vi liker å holde en del av buktene så hele som mulig!