



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

FAV_VS_005-2

Kremet selleri- og blomkålsuppe med bacon og rustikke multibrød

Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe

1 stk bakepotet
300 g sellerirot
1 stk blomkål
2 pakker grønnsaksbuljong
3 dl matfløte
1-1,2 l vann ^B

Garnityr og tilbehør

150 g baconterninger
2 stk rustikke multibrød

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe:** Skrell og kutt poteten og selleriroten i terninger. Del blomkålen i mindre buketter. Ta vare på en kvart blomkål til garnityr. Kok opp 1-1,2 liter vann i en kjele, og ha i buljongen. Kok grønnsakene i 10-15 minutter, til de er møre.
3. **Garnityr og tilbehør:** Skjær baconet i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i et par minutter, til det er gyllent. Tilsett en fjerdedel av blomkålbukettene, og stek dem i 5 minutter. Legg dem på en tallerken.
4. **Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe, fortsettelse:** Ha 2-3 dl av grønnsakenes kokevann i en kopp. Ha matfløten i kjelen, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Spe med kokevannet fra koppen hvis suppen blir for tykk. Smak til med salt og pepper.
5. **Garnityr og tilbehør, fortsettelse:** Stek de rustikke multibrødene som anvist på pakken.
6. **Servering:** Topp suppen med baconet og de stekte blomkålbukettene, og server multibrødene til retten.

TIPS!

Har du brød som er noen dager gammelt, passer det fint til å lage krutonger av det. Kutt brødet i terninger, og ha det på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brødterningene i ovnen ved 180 grader, til de er gylne og sprø.