



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet sellerisuppe med gratinert brokkoli og grove bagetter

Sellerisuppe

1 stk bakepotet
500 g sellerirot
2 pakker grønnsaksbuljong
150 g crème fraîche
5-6 dl vann ^B
1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B

Gratinert brokkoli

½-1 stk brokkoli
1 pakke kryddermiks med
hvitløk og persille
1 pakke revet Grande
Premium
1 pakke kjerneblanding

Tilbehør

1 pakke bagetter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sellerisuppe:** Skrell og kutt poteten og selleriroten i terninger. Kok opp 5-6 dl vann i en kjele, og ha i buljongen. Ha grønnsakene i kjelen, og kok dem 10-15 minutter, til de er møre.

3. **Gratinert brokkoli:** Kutt brokkolien i mindre buketter. Ha den over på et stekebrett med bakepapir og vend inn olje, kryddermiksen, Grande Premium-osten, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 20 minutter. Strø kjerneblandingen over når 5 minutter av steketiden gjenstår.

4. **Sellerisuppe, fortsettelse:** Ha 2-3 dl av grønnsakenes kokevann i en kopp. Ha crème fraîche i kjelen, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Spe med kokevannet fra koppen hvis suppen blir for tykk. Smak til med 1 ss eddik, salt og pepper.

5. **Tilbehør:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.

6. God middag!



TIPS!

Press litt hvitløk, og bland det med litt romtemperert smør. Kutt bagettene i to, og smør dem med hvitløkssmøret før steking.