



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt blomkål- og potetsuppe med stekt bacon og multibrød

Blomkålsuppe

$\frac{2}{3}$ stk bakepotet
1 stk blomkål
1 pakke hønsebuljong
1 pakke matfløte
8 dl vann ^B

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

Bacon

150 g baconterninger

salt ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Blomkålsuppe:** Skrell og kutt poteten i terninger. Del blomkålen i mindre buketter. Fordel blomkålbukettene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek blomkålen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er mør og lett gyllen. Kok poteten i en kjele sammen med 8 dl vann, buljongen og fløten i omtrent 15 minutter, eller til poteten er møre.
3. **Multibrød:** Varm multibrødene på en rist i ovnen i omtrent 5 minutter, til de er gjennomvarme.
4. **Bacon:** Ha baconet i en kald stekepanne og varm den opp til middels høy varme. Stek baconet i fett til den slipper, i omtrent 5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt.
5. **Blomkålsuppe, fortsettelse:** Ha den ferdigstekte blomkålen i kjelen med buljongvannet og poteten fra steg 1. Kjør det hele til en glatt suppe med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
6. **Topping:** Topp suppen med baconet og server multibrødene til retten. God middag!

TIPS!

Du kan koke blomkålbukettene direkte i buljongvannet uten å bake dem i ovnen. Juster suppen med mer vann, om du synes den blir for tykk.