



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bakt blomkål- og potetsuppe med stekt bacon og multibrød

## Blomkålsuppe

⅔ stk bakepotet  
1 stk blomkål  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke matfløte  
8 dl vann <sup>B</sup>

## Multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Bacon

150 g baconterninger

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 mørk 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 ferdigsteekte 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.