



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Krämig blomkålssoppa med tanelliost, champinjoner, grönkål och smörstekta hasselnötter

## Till servering

Surdegspavé 2 st  
Grönkål 200 g  
● Salt 1 krm  
● Bakplåtspapper 1 st

## Blomkålssoppa

Blomkål 1 st  
Gul lök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
● Salt ½ tsk  
● Vatten 6 dl  
Vispgrädd ½ dl  
● Mjolk 1 dl  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Tanelli hårdost 1 st  
● Vitvinsvinäger 1 tsk

## Svamp

Champinjoner 200 g

## Smörstekta hasselnötter

Hasselnötter 20 g

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Mjolk,  
Olivolja, Salt, Smör,  
Svartpeppar, Vatten,  
Vitivinsvinäger

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Till servering:** Repa grönkålen från stammen. Lägg på en ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite salt och olivolja. Lägg surdegspavé på andra sidan plåten. Tillaga allt mitt i ugnen ca 10 min, men håll koll så att grönkålen inte blir bränd.
3. **Blomkålssoppa:** Skär blomkål i mindre bitar och finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs blomkål, lök och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt salt, vatten, vispgrädd, mjolk och grönsaksbuljong. Låt sjuda under lock ca 20 min, tills blomkålen är helt mjuk.
4. Finriv tanelliost. Tillsätt riven ost till soppan och mixa helt slät med stavmixer. Späd med mer vatten om soppan känns för tjock. Smaka av med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
5. **Stekt svamp:** Kvarta champinjoner. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs svampen ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
6. **Smörstekta hasselnötter:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt hasselnötter och fräs ca 1 min.
7. Lägg upp soppa i djupa tallrikar. Toppa med svampfräs, frasig grönkål och smörstekta hasselnötter. Servera med surdegspavé.