



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig broccolisoppa med ägghalvor, fetaost, mynta och surdegsgalette

Broccolisoppa

Gul lök 1 st
Broccolibuketter 1 förp
Vitlök 1 klyfta
● Salt 2 krm
● Vatten 4 dl
Vispgrädde 1 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Mynta 20 g

Till servering

Surdegsgalette 1 st
Ägg 2 st
Fetaost 50 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Svartpeppar,
Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka upp vatten i en kastrull till steg 4.
2. **Broccolisoppa:** Klyfta gul lök. Hetta upp lite smör i en rymlig kastrull. Fräs broccolibuketter, gul lök och pressad vitlök ca 2 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillsätt vatten, vispgrädde och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 8 min under lock, tills broccolin mjuknat.
3. **Till servering:** Tillaga surdegsgalette enligt anvisning på förpackningen.
4. Lägg försiktigt ner äggen i det kokande vattnet och koka äggen 7½ min. Häll av och spola kallt. Skala och halvera äggen.
5. **Broccolisoppa:** Tillsätt mynta, efter egen smak (spara gärna några blad till servering). Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar.
6. Lägg upp broccolisoppa i djupa skålar. Toppa med smulad fetaost och ägghalvor. Servera med nygräddad surdegsgalette.

TIPS! Om någon inte gillar mynta - finhacka och servera vid sidan!