Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20-30 min 2 porsjoner

GL 075_2

Kremet selleri- og blomkålsuppe med bacon og rustikke multibrød

Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe
1 stk bakepotet
300 g sellerirot
1 stk blomkål
2 pakker hønsebuljong
300 g matfløte
1–1,2 l vann [B]

Garnityr og tilbehør
150 g baconterninger
2 stk rustikke multibrød

olje [B]
salt [B]
pepper [B]

[B] Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe:** Skrell og kutt poteten og selleriroten i terninger. Del blomkålen i mindre buketter. Ta vare på en kvart blomkål til garnityr. Kok opp 1–1,2 liter vann i en kjele, og ha i buljongen. Kok grønnsakene i 10–15 minutter, til de er møre.
3. **Garnityr og tilbehør:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 4–5 minutter, eller til de er gylne og sprø. Tilsett en fjerdedel av blomkålbukettene, og stek dem i 5 minutter. Legg dem på en tallerken.
4. **Hjemmelaget selleri- og blomkålsuppe, fortsettelse:** Ha 2–3 dl av grønnsakenes kokevann i en kopp. Ha matfløten i kjelen, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Spe med kokevannet fra koppen hvis suppen blir for tykk. Smak til med salt og pepper.
5. **Garnityr og tilbehør, fortsettelse:** Stek de rustikke multibrødene som anvist på pakken.
6. **Servering:** Topp suppen med baconet og de stekte blomkålbukettene, og server multibrødene til retten.

TIPS!

Lag krutonger av multibrødet. Kutt multibrødet i terninger, og ha det på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brødterningene i ovnen ved 180 grader, til de er gylne og sprø.