



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Blomkålssuppe med rejer, avocado og sprøde tortillachips

Det skal du bruge

½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
1 stykke blomkål
2½ dl piskefløde
½ pose grøntsagsbouillon
175 g rejer (har været frosset)
½ stk avocado
½ stk lime
4 stk tortilla-wraps

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. Pil og hak løg og hvidløg fint. Skær blomkål i små buketter. Varm lidt olie op i en stor gryde ved middelhøj varme. Steg løg og hvidløg i 2-3 min. Tilsæt blomkål, fløde, bouillon og 2½ dl vand. Bring det i kog under omrøring og lad det småsimre ved lav varme i 15-20 min. eller til blomkålen er kogt helt mør.
3. Hæld lagen fra rejerne og læg dem i en skål. Fjern skal og sten fra avocado, skær den i tern og kom i skålen med rejerne. Pres lidt limesaft over, dryp med lidt olivenolie og smag til med salt og peber.
4. Skær tortillaerne i trekanter. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og vend dem med lidt olie, salt og peber. Bag tortillachipsene i ovnen i ca. 5 min. til de er gyldne og sprøde.
5. Blend blomkålen til en jævn suppe med en stavblender. Tilsæt lidt vand, hvis suppen bliver for tyk og lad den koge hurtigt op igen. Smag til med salt og peber.
6. Servér suppen i skåle og top med rejer og avocado. Spis de sprøde tortilla til.