



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Blomkålssuppe med chorizo, porre og croutoner

Blomkålssuppe

1 stk løg
1 stykke blomkål
1 stk bagekartoffel
2½ dl sødmælk
1 pose grøntsagsbouillon
½ stk citron
5 dl vand ^b

Tilbehør

1 stk porre
70 g chorizo-pølse
1 pk croutoner
2 stk brød

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Blomkålssuppe:** Pil og hak løg. Skyl blomkål og skær i mindre buketter. Skræl kartofler og skær i små tern. Opvarm lidt olie i en gryde og steg løg, blomkål og kartofler i 2-3 min. uden det tager farve. Kom mælk, bouillon og vand i gryden. Kog grøntsagerne ca. 15 min. til blomkålen er mør.
- 2. Porre:** Rens imens porre og skær i tynde skiver. Opvarm lidt olie på en varm pande og rist porreskiverne i 5 min. til de er bløde og let sprøde. Krydr med salt og peber og tag porrerne af panden. Gem panden.
- 3. Sprød chorizo:** Skær chorizo i kvarte og steg dem sprøde på panden ca. 3 min. Læg chorizoen på et stykke køkkenrulle.
- 4. Brød:** Lun brødet på en brødrister.
- 5.** Blend suppen med en stavblender direkte i gryden eller i en normal blender. Smag til med citronsaft, salt og peber.
- 6.** Skær brødet i tykke skiver. Anret suppen i skåle og top med porre, chorizo og croutoner. Servér med lunt brød.