



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig broccolisoppa med ägghalvor, fetaost, mynta och surdegsbaguette

Broccolisoppa

Gul lök 1 st
Brocolibuketter 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Vispgrädde 1 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Mynta 20 g
🏠 Smör
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten 4 dl

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Ägg 2 st
Fetaost 50 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Koka upp vatten i en kastrull (till steg 4).
2. Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen.
3. **Broccolisoppa:** Klyfta gul lök. Hetta upp lite smör i en rymlig kastrull. Fräs brocolibuketter, 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.
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) till soppan och mixa 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 surdegsbaguette.

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