



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Krämig blomkålssoppa med tanelliost, champinjoner, grönkål och smörstekta hasselnötter

## Till servering

- Surdegspavé 2 st
- Grönkål 200 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

## Blomkålssoppa

- Blomkål 1 st
- Gul lök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Vispgräddde ½ dl
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Tanelli hårdost 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Vatten 6 dl
- 🏠 Mjöl 1 dl
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Svartpeppar

## Svamp

- Champinjoner 200 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Smörstekta hasselnötter

- Hasselnötter 20 g
- 🏠 Smör

- Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
- Till servering:** Repa grönkålen från stammen. Lägg på ena sidan av en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite salt och olivolja. Lägg surdegspavé på andra sidan plåten. Tillaga allt mitt i ugnen ca 10 min, men håll koll så att grönkålen inte blir bränd.
- Blomkålssoppa:** Skär blomkål i mindre bitar och finhacka gul lök. Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs blomkål, lök och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt salt, vatten, vispgräddde, mjölk och grönsaksbuljong. Låt sjuda under lock ca 20 min, tills blomkålen är helt mjuk.
- Finriv tanelliost. Tillsätt riven ost till soppan och mixa helt slät med stavmixer. Späd med mer vatten om soppan känns för tjock. Smaka av med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
- Stekt svamp:** Kvarta champinjoner. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs svampen ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
- Smörstekta hasselnötter:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt hasselnötter och fräs ca 1 min.
- Lägg upp soppa i djupa tallrikar. Toppa med svampfräs, frasig grönkål och smörstekta hasselnötter. Servera med surdegspavé.