



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget blomkålsuppe med grønnkålchips og ristede kjerner, servert med pannekaker og bacon

Hjemmelaget blomkålsuppe

1 stk sjalottløk
1 stk blomkål
1 pakke hønsebuljong
5 dl helmelk

Bacon, grønnkål og kjerneblanding

75 g bøkerøkt bacon i skiver
50 g strimlet grønnkål
½ pakke kjerneblanding

Pannekaker

½ pakke pannekaker

- 🏠 olje
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnene til 200 grader varmluft.
- 2 **Hjemmelaget blomkålsuppe:** Skrell og finhakk sjalottløken. Kutt blomkålen i små buketter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2–3 minutter. Tilsett blomkålen, hønsebuljongen og melken. Kok opp under omrøring, og la det hele småkoke på lav varme i 15–20 minutter, eller til blomkålen er gjennomkokt.
- 3 **Bacon, grønnkål og kjerneblanding:** Fordel baconet utover den ene halvdelen av et stekebrett med bakepapir, og stek det i ovnen i omtrent 10 minutter (se tips).
- 4 **Pannekaker:** Pakk pannekakene inn i aluminiumsfolie, og legg dem på en rist eller i en ildfast form. Varm pannekakene i ovnen under baconet i 15–20 minutter, eller til de er varme.
- 5 **Bacon, grønnkål og kjerneblanding, fortsettelse:** Skru ned ovnen til 150 grader. Ta brettet med baconet ut av ovnen. Fordel grønnkålen og kjerneblandingen utover den andre halvdelen av stekebrettet, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek det hele videre i ovnen i omtrent 10 minutter. Pass på så det ikke blir brent.
- 6 **Hjemmelaget blomkålsuppe, fortsettelse:** Bruk en stavmikser eller blender, og kjør blomkålen til en jevn suppe. Spe på med litt vann om suppen blir for tykk, og gi suppen et raskt oppkok. Smak til med salt og pepper.
- 7 **Servering:** Topp suppen med grønnkålchipsen og kjernene, og server pannekakene med baconet til retten.

Tips fra kokken: Du kan også skjære baconet i strimler, og toppe suppen med baconstrimlene.