VEGETARISK

Blomkålssoppa med tryffel

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Underbar soppa som passar både till vardags och till fest.

INGREDIENSER

1 st blomkålshuvud
3 st bananschalottenlök
1 msk god olivolja
5 dl grönsaksbuljong
2 dl creme fraiche
2 dl grädde
1 nypa cayennekrydda
salt & färskmalen svartpeppar
2 tsk tryffelhonung

GÖR SÅ HÄR

1. Ta bort blasten från blomkålen och bryt den i mindre bitar. Skär en av buketterna med mandolin till tunna fina blomkålsskivor, lägg dem på bakpappersklädd plåt och rosta i ugnen i 225 grader tills de fått fin färg.

2. Skiva schalottenlökarna och fräs i olivolja i en kastrull. Skär resten av blomkålsbuketterna i mindre bitar och tillsätt i kastrullen. Vänd runt och blanda med löken. Häll på buljongen och koka blomkålen al dente.
Mixa soppan i sin buljong med handmixer tills den är slät och fin. Tillsätt crème fraîche och grädde och smaka av med kryddorna. Servera, strö över de rostade blomkålskivorna och ringla över tryffelhonung.
Foto: www.cedell.se