Krämig blomkålssoppa med färskost, gräslök och pinjenötter

SOPPA

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Såväl färskost som rostade pinjenötter är gott i många soppor men jag vågar nog påstå att i min blomkålssoppa blir det extra gott!

INGREDIENSER

2 st potatisar (ca 150 g)
1 st blomkålshuvud (ca 800 g)
1 st gul lök
1 msk smör till grytan
1 liter vatten
2 st tärningar höns- eller grönsaksbuljong
100 g färskost, t ex philadelphia
salt och nymalen svartpeppar
0.5 knippe gräslök

ROSTADE PINJENÖTTER
1 st påse pinjenötter (ca 60 g)

TILL GARNERING OCH SERVERING
0.5 knippe gräslök
gärna ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skär potatisen i mindre bitar. Ansa blomkålshuvudet och bryt det i buketter. Skala och grovhacka löken.

2. Hetta upp smöret i en gryta. Fräs potatis och lök i 3-4 minuter på inte alltför hög värme och utan att de tar färg. Tillsätt blomkålsbuketterna och rör om. Häll på vatten och buljongtärningar och låt koka upp. Låt sedan soppan sjuda i ca 15 minuter eller tills potatis och blomkål mjuknat helt.

3. Mixa soppan slät. Rör ner färskosten och smaka av med salt och peppar. Finhacka gräslöken och rör ner den.

4. Rosta pinjenötterna i en torr och inte alltför het panna. Finhacka gräslöken till garnering.
Häll upp soppan i skålar, strö över pinjenötterna och fint hackad gräslök. Servera gärna med ett gott bröd!