



SOPPA

# Blomkålssoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



De små hjärnorna som tillsammans bildar själva blomkålshuvudet hör till denna planets underverk. Mycket goda råa som tilltugg också.



## INGREDIENSER

2 msk hackad gräslök till garnering  
1 nypa salt och peppar  
2 msk smör  
1 st blomkålshuvud (ca 750 g)  
8 dl höns- eller grönsaksbuljong  
1 st gul lök  
2 dl vispgrädde

## GÖR SÅ HÄR

1

Skölj blomkålen och skär den i bitar. Skala och hacka löken grovt.

2

Fräs blomkål och lök i smör. Tillsätt buljong och grädde och koka tills blomkålen är riktigt mjuk, ca 20 minuter.

3

Mixa soppan slät och smaka av med salt och peppar.

4

Garnera med gräslök.