

# CREMET BLOMKÅLSSUPPE MED TOPPING

Blomkålssuppe med ovnbagt blomkål og knasende topping med mandler og kerner

ØKO

MÅLTIDSKASSEN  
nemlig.com

VEGETAR



5 PERSONER



15 MIN. ARBEJDS TID



40 MIN. I ALT



## INGREDIENS L I S T E

### Blomkålssuppe:

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk madolie
- 1,5 blomkål
- 1,4 l vand
- 2 urtebouillonterninger
- 2,5 dl piskefløde
- 1 citron
- salt og peber

### Ovnbagt blomkål:

- 1/2 blomkål
- madolie
- salt og peber

### Topping:

- 1 agurk
- 60 g mandler

### Brød:

- 2 baguettes

## DU SKAL SELV HAVE

Madolie, salt og peber.

## FREMGANGSMÅDE

1. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

### Blomkålssuppe:

2. Pil og snit løg og hvidløg fint.
3. Svits løg og hvidløg i en stor gryde i olie.
4. Skyl al blomkålen og skær den i små buketter (gem resten til ovnbagt blomkål).
5. Svits blomkål sammen med løg og hvidløg i et par minutter.
6. Tilføj vand og bouillon til gryden og lad det simre under låg ved middelvarme i 25 min.

### Ovnbagt blomkål:

7. Skær det resterende blomkål ud i små skiver på ca. 0,5 cm. i tykkelsen. Skiverne vendes med olie, salt og peber på en bageplade med bagepapir og bages i ovnen i 18 min.

### Topping:

8. Skyl og skær agurk ud i små tern.
9. Rist mandlerne på en tør pande til de får lidt farve og afkøl.

### Brød:

10. Bag brødet i ovnen i 10 min. Det kan bages i posen for et blødt og svampet brød eller bages uden pose, hvis du ønsker sprød skorpe.

### Blomkålssuppe fortsat:

11. Når blomkålen er mør blendes grydens indhold til en cremet hvid suppe med en stavblender. Lad den stå på middelvarme.
12. Kom piskefløde i suppen og rør rundt.
13. Smag den færdige suppe til med frisk citronsaft, salt og peber.
14. Server den cremede blomkålssuppe med ovnbagt blomkål, agurketern, ristede mandler og græskarkerner og brød.