

Blomkålssuppe med krydderurter forret til 4 personer:

1 blomkåls i små buketter og stokken fintsnittet

2 store kartofler i tern

1 174 liter grønsagsbouillon

En lille håndfuld friske basilikum

1 dl madlavningsfløde 18 %

Kog blomkål og kartoffeltern mere i bouillon – ca. 15 min. Blend suppen med krydderurter og hæld den tilbage i gryden. Kog den igennem med fløde og smag til med salt og peber.

Server evt. ristede bacon til.

Velbekomme 😊