

Broccolisuppe – ca. 2 liter = 4 pers.

- 1 grofthakket løg (ca. 50 g)
- 25 g smør
- 200 g kartofler i mindre stykker
- 1 liter grønsagsbouillon
- 500 g broccoli
- 2½ dl mælk (mini-/let)
- 1 tsk groft salt
- friskkværnet peber

Tilbehør:

Flutes

Creme fraiche og persille

Svits løget i gyldent smør i en gryde. Tilsæt kartoffelstykkerne og svits dem med et kort øjeblik. Skær broccolien i små buketter og resten af stokken i små stykker. Gem 100 g broccolibuketter til senere.

Hæld bouillon en ved og bring den i kog. Lad suppen koge ved svag varme og under låg i ca. 20 min.

Blend suppen ad 3-4 gange og hæld den tilbage i gryden. Tilsæt mælken og varm suppen op. Kom resten af broccolibuketterne i og kog dem med i ca. 3 min. Smag suppen til.

