SOPPA

Krämig broccolisoppa

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Detta är utan tvekan en av de mustigaste sopporna jag brukar göra på grund av pinjenötterna. Jag ville ha en nötig smak för att få den speciell så den skulle kunna sticka ut i mängden bland alla andra krämiga broccolisoppor vi redan har smakat under åren.

Jag rekommenderar att ni serverar soppan med ytterligare en lättare rätt för att balansera måltiden. Alternativt bara med en god sallad för en lite festligare lunch.

INGREDIENSER

3 msk smör
3 st finhackade vitlöksklyftor
2.5 dl finhackad schalottenlök
1 tsk herbs de provence
0.5 msk pinjenötter
450 g broccoli
2.5 dl matlagningsgrädde
6 dl hönsbuljong
0.5 tsk nymald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret i en djup stekpanna på mellanvärme och tillsätt vitlöken. Fräs i cirka 2 minuter tills vitlöken börjar få färg. Tillsätt schalottenlöken, rör om tills den börjar bli lite glansig och mjuk. Tillsätt nu örter och pinjenötterna och rör om i ytterligare några minuter tills pinjenötterna börjar få lite färg.

2. Skär broccolin i bitar med stjälkarna, stammen borttagen. Tillsätt sedan broccolin och rör om i 5-7 minuter eller precis tills broccolin börjar bli mjuk och mörkna.

3. Slutligen så hälls hönsbuljongen i, låt det sjuda i 12-15 minuter tills broccolin är helt klar. Rör då och då.

4. Ta soppan från värmen. Mixa soppan med en stavmixer till en jämn och len konsistens.

5. Sätt tillbaka soppan på värme. Häll sakta i grädden under omrörning. Efter några minuter när grädden har blandats i ordentligt, smaka av med salt om det behövs.

6. När soppan är uppvärmd, tillsätt nymald svartpeppar och servera.