



VEGETARISK

Blomkålssoppa med saffran och curry

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **2**



En värmande och mättande soppa med mjukhet från saffran och sting från curry och vitlök.



INGREDIENSER

- 1 stycken litet blomkålshuvud
- 2 stycken morötter
- 1 stycken vitlöksklyfta
- 1 tesked curry
- 1 paket saffran
- 0.5 tesked salt
- 1 kryddmått svartpeppar
- 2 matskedar olivolja
- 2 matskedar smör

1 deciliter smetana
2 deciliter grädde
3 deciliter vatten
1 matskedar kalv- eller grönsaksfond
rostade pinjenötter
färsk timjan

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fräs blomkålsbuketter och slantade morötter i oljan och smöret tillsammans med kryddor och vitlök.
- 2** Häll på vatten, kalv- eller grönsaksfond och grädde. Låt koka upp och småputtra tills de blivit mjuka, ca 15-20 minuter.
- 3** Häll i smetana och mixa soppan med mixerstav till önskad konsistens. Toppa med rostade pinjenötter och färsk timjan.