Blomkålssoppa med stekt bacon

SOPPA

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Goda och matiga soppor är bland det bästa som finns. Den här blomkålssopppan toppad med stekt bacon och blomkål är en riktig favorit.

INGREDIENSER

1 st stort blomkålshuvud
0.75 dl torrt vitt vin, ca
5 dl grönsaksbuljong
3 msk creme fraiche (34%)
1 dl vispgrädde
salt och nymalen svartpeppar
1 pkt bacon

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka upp lättsaltat vatten och häll i blomkålen som du delat och sköljt innan. Låt de koka en bra stund tills de mjuknat och endast har lite motstånd kvar. Häll av vattnet och ta undan några blomkålsbitar som får göra baconet sällskap i stekpannan. Mixa resten till en slät soppbas.

2. Häll tillbaka soppbasen i kastrullen och spä den på sjudande värme, under omrörning, med grönsaksbuljong, vispgrädde, vin och créme fraîche. Låt sjuda 15-20 minuter och smaka till sist av med salt och peppar.

3. Servera soppan med lite stekt bacon och blomkål. Prova också att riva lite parmesanost över. Inte dumt alls.