SOPPA

Krämig och het blomkålssoppa

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Denna blomkålssoppa är supergod och har smaker av indiska kryddor och kokos. Den är också vegansk för de som önskar det. Du kommer definitivt älska denna krämiga soppa.

INGREDIENSER

20

1 matsked kallpressad kokosolja (eller olivolja)
1 stor gul lök, hackad
1 lagerblad
1.25 tesked mald kummin
1 tesked salt
1.5 tesked malen gurkmeja
0.5 tesked malen torkad koriander
0.5 tesked malen ingefära
0.5 tesked svartpeppar
0.5 tesked chiliflakes
4 klyftor pressad vitlök
10 deciliter vatten
2 grönsaksbuljongstärningar
1 stort blomkålshuvud, delat i buketter
2.5 deciliter kokosmjölk
1.5 matsked citronsaft

GÖR SÅ HÄR

1. I en stor kastrull hettar du upp oljan över medellåg värme. Tillsätt lök och alla kryddor. Fräs och rör om tills löken blir genomskinlig, ca 8 minuter.Tillsätt vitlök och stek ytterligare några minuter.Tillsätt sedan blomkålen och blanda väl så att den täcks med kryddorna.

2. Häll i vatten och buljongtärningarna, koka upp. Minska värmen och låt puttra i ca 10 minuter tills blomkålen är mjuk.Ta bort kastrullen från värmen, ta bort lagerbladet. Använd en handmixer och mixa tills soppan är jämn och len. Sätt

tillbaka kastrullen till värmen och rör i kokosmjölk och citronsaft. Smaka av och krydda mer om det behövs. Servera varm och med gott bröd till.