



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



- 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.