VEGETARISK

Blomkåls- och potatissoppa med ramslöksolja

Kock: **Karin Högberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Ramslöken smakar som en blandning mellan vitlök och gräslök, en riktigt fin kombination med andra ord! Här piffar den upp en enkel soppa.

Jag har länge velat testa ramslök men eftersom jag inte riktigt vet vart jag skall plocka den har det liksom inte blivit av och när jag hittade en bunt i mataffären slog jag till och gjorde en enkel olja med olivolja och ramslök. Perfekt på sallad eller som här, på soppa.

40

INGREDIENSER

Soppan
1 gul lök
1 blomkålshuvud (ca 500 g)
4 potatisar
1 dl vitt vin
7 dl vatten
2 dl vispgrädde
svartpeppar och salt
olivolja

Ramslökspesto
2 dl olivolja
1 knippe ramslök
svartpeppar och salt

GÖR SÅ HÄR

1. Skala löken och hacka den grovt. Skala potatisen och skär i ca 2 cm stora kuber. Skär blomkålen i små bitar.

2. Ringla lite olivolja i en kastrull, fräs lök, potatis och blomkål, låt löken mjukna men inte få färg. Tillsätt vatten och vin sjud i 5 minuter. Tillsätt grädden och sjud på medelhög värme i ca 15 minuter eller tills grönsakerna är genomkokta. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.

3 Ramslökspesto: Hacka ramslöken fint, blanda med olivolja och krydda med salt och peppar. Förvara i en flaska eller glasburk i kylen. Ringla över soppan vid servering. Det är även gott att servera soppan med krutonger.