



Broccolisoppa med parmesanflarn

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **20 min** Portioner: **2**



Lättlagad, god och vitaminrik soppa som jag serverar med vackra ost flarn som kan göras av överblivna parmesanostkanter!



INGREDIENSER

500 gram broccoli
2 stycken vitlöksklyftor
1 liter vatten
2 deciliter vispgrädde
2 stycken tärningar höns- eller grönsaksbuljong
salt och nymalen svartpeppar

PARMESANFLARN MED SOLTORKAD TOMAT

100 gram parmesanost, fin riven
3-4 stycken fint hackade soltorkade tomater, gärna marinerade

TILL SERVERING OCH GARNERING

1-2 deciliter creme fraiche

1 deciliter fin klippt gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Dela broccolin i bitar och skala vitlöksklyftorna. Koka upp vatten, gräddde och smulade buljongta^orningar. Tillsa^ott broccoli och vitlök. La^ot sjuda i 12-15 minuter.
- 2** Mixa soppan sla^ot. Smaka av med salt och peppar. Blanda den den rivna parmesanosten och tomathacket.
- 3** Fo^ordela i 8 ho^ogar pa^o en pla^ot med bakpla^otspapper. Grädda flarnen i 200° i 5-8 minuter.
- 4** Servera den goda, gröna soppan med en klick creme fraiche och de krispiga flarnen. Glo^om inte att garnera med ett klippt gräslo^ok!