



SOPPA

Krämig blomkålssoppa med färskost, gräslök och pinjenötter

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Såväl färskost som rostade pinjenötter är gott i många soppor men jag vågar nog påstå att i min blomkålssoppa blir det extra gott!



INGREDIENSER

2 st potatisar (ca 150 g)
1 st blomkålshuvud (ca 800 g)
1 st gul lök
1 msk smör till grytan
1 liter vatten
2 st tärningar höns- eller grönsaksbuljong
100 g färskost, t ex philadelphia
salt och nymalen svartpeppar
0.5 knippe gräslök

ROSTADE PINJENÖTTER

1 st påse pinjenötter (ca 60 g)

TILL GARNERING OCH SERVERING

0.5 knippe gräslök

gärna ett gott bröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skär potatisen i mindre bitar. Ansa blomkålshuvudet och bryt det i buketter. Skala och grovhacka löken.
- 2** Hetta upp smöret i en gryta. Fräs potatis och lök i 3-4 minuter på inte alltför hög värme och utan att de tar färg. Tillsätt blomkålsbuketterna och rör om. Häll på vatten och buljongtärningar och låt koka upp. Låt sedan soppan sjuda i ca 15 minuter eller tills potatis och blomkål mjuknat helt.
- 3** Mixa soppan slät. Rör ner färskosten och smaka av med salt och peppar. Finhacka gräslöken och rör ner den.
- 4** Rosta pinjenötterna i en torr och inte alltför het panna. Finhacka gräslöken till garnering. Häll upp soppan i skålar, strö över pinjenötterna och fint hackad gräslök. Servera gärna med ett gott bröd!