SOPPA

# Blomkålssoppa

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Krämig och god blomkålssoppa som är superenkel att göra.

## INGREDIENSER

1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
2 st timjankvistar
1 tsk kummin
1 msk olivolja
1 st blomkålshuvud (ca 750g)
1 l vatten
2 st hönsbuljongtärning
2 dl grädde
salt och vitpeppar

# GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka lök och vitlök. Fräs mjuk i olivolja i en stor kastrull. Tillsätt kummin och timjan och låt fräsa ytterligare någon minut.

2. Dela blomkålshuvudet i mindre bitar och häll i kastrullen. Tillsätt vatten och buljong. Koka upp och låt sjuda i 12-15 minuter eller tills blomkålen är mjuk.

3. Mixa med stavmixer eller häll över i en mixerskål och mixa tills soppan är slät. Häll tillbaka i kastrullen och tillsätt grädden. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar.

4. Dekorera med en timjankvist och servera med rostade brödpinnar eller annat gott bröd.