

Blomkålssuppe med chili

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løg og hvidløg. Skær blomkål i buketter og skær stilken i tern. Skær chili i fine tern.

Svits løg og hvidløg i olivenolie i en tykbundet gryde, til de er klare. Kom blomkål og chili i og svits kort videre. Tilsæt vand, bouillonterning og citronsaft og lad det koge i 15 minutter eller til blomkålen er mør. Blend suppen i en blender.

Server blomkålssuppen i dybe tallerkner med 1 skefuld creme fraiche på toppen. Pynt med chili og hakket persille.

Ingredienser

1 løg
2 fed hvidløg
1 blomkålshoved
1/2 rød chili
5 dl vand
1 grøntsagsbouillonterning
Saft af 1/2 citron
Olivenolie til stegning

Topping:

Creme fraiche
Chiliskiver
Hakket persille