

Broccolisuppe med rejefyld

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Del broccolien i mindre buketter og kog dem i vandet med boullion i ca. 7-10 minutter.

Flæk agurken, fjern kernerne og skær den i små tern. Fjer kernerne fra chilien og skær den i små tern. Hæld vandet fra rejerne. Bland agurk, chili og rejer i en skål. Tilsæt saften fra 1/2 lime samt 1 spsk. olie.

Blend den kogte broccoli og boullionen med en stavblender. Tilsæt creme fraiche, 1 spsk. olie og smag til med salt og peber. Blend kort. Server suppen med rejefyldet.

Ingredienser

1 broccoli
1 liter vand
2 bouillonterninger
2 spsk. creme fraiche
1 spsk. olie
salt og peber

Rejefyld:

1/2 agurk
1 rød chili
170 g rejer
saft af 1/2 lime
1 spsk. olie