

Blomkålsoppa med kryddstekt blomkål och vattenkrasse

Blomkål är lika god kokt och slätmixad som råstekt och knaprig. I den här soppan får du båda delar i en perfekt balans, så att du slipper välja.

Soppa

1 kg blomkål, hel
2 st gula lökar
2 st vitlöksklyftor
60 g Knorr Hönsbuljong
1,4 l vatten
6 dl grädde
2 msk ljus misopasta
2 msk MAILLE Äppelcidervinäger
salt
peppar

Topping

700 g blomkål, buketter
2 msk matolja
1 tsk spiskummin
1 tsk rökt paprikapulver
1 tsk kanel
1 ask vattenkrasse
salt

Gör så här

1. Skär ner blomkålen i mindre bitar. Hacka löken och skiva vitlöken tunt.
2. Fräs allt i matolja utan att det får färg. Fyll på med vatten och hönsbuljong.
3. Låt koka i ca 20 min. Tillsätt misopasta och grädde. Låt koka i ca 5 min.
4. Mixa soppan slät och smaka upp med salt, peppar och vinäger.
5. Råstek blomkålsbuketterna i oljan. Blanda kryddorna och pudra över blomkålen. Stek ytterligare i en minut. Smaka av blomkålen med lite salt.
6. Servera soppan med den kryddstekta blomkålen och vattenkrasse.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.