

Blomkål- og brokkolisuppe:

Hjemmelaget suppe er noe for seg selv, og enklere å lage enn du tror. Her er oppskriften på deilig blomkål- og brokkolisuppe.

I barnehagen dobler vi oppskriften

- ✓ 500 gram Brokkoli
- ✓ 500 gram Blomkål
- ✓ 4 stk Sjalottløk
- ✓ 2 ss Nøytral olje
- ✓ 15 dl Grønnsakbuljon (Utblandet)
- ✓ 5 dl Melk
- ✓ 2 Laurbærblad
- ✓ Salt og pepper etter smak
- ✓ 8 skiver grovt brød



Slik gjør du

1. Skjær sjalottløken i biter og fres den i olje i en varm panne.
2. Del brokkoli og blomkål i grove biter. Bruk også stilken og gjerne noen pene blomkålblader. Spar noen hele små topper til pynt.
3. Fres brokkoli og blomkål sammen med løken. Hell på buljong og melk.
4. Ha i et laurbærblad. Kok opp og la det småkoke til grønnsakene er møre.
5. Legg toppene i et dørslag og kok dem med i suppa ett minutt.
6. Ta ut laurbærbladet og mos suppen med en stavmikser.
7. Skjær daggammelt brød i terninger. Drypp litt olje over og bak i ovnen på 200 grader i 5-6 minutter.
8. Server blomkål- og brokkolisuppe med brødkrutonger og små topper av brokkoli og blomkål.

