

BLOMKÅLSUPPE:

Blomkålsuppe er en rask middag som faller i smak hos både barn og voksne.

- ✓ 3 stk Blomkålhoder
- ✓ 150 gr Smør
- ✓ 8 ss Hvetemel
- ✓ 1,6 liter Vann
- ✓ 3 stk Buljongterninger
- ✓ 4 dl Melk
- ✓ 4 ss Rømme
- ✓ Salt
- ✓ Pepper



Slik gjør du

1. Blomkålen deles i små buketter og kokes i 3 minutter med 2 liter vann.
2. Smelt smør og rør inn mel. Spe med melk og vann (1.6 liter).
3. Tilsett blomkålbitene og kok opp. Bruk stavmikser.
4. Tilsett rømmen til slutt og smak til med salt og pepper. Gi så et raskt oppkok.