

Landskrona Direkt
och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Blomkålsoppa med ost

Recept för 2 portioner.

1 blomkålshuvud, 300- 400 g
1 gul lök
2 msk margarin
5 dl mjölk
1/2 hönsbuljongtärning
salt
vitpeppar
ca 100 g lagrad ost, t ex Herrgårds

Skär blomkålen i små bitar. Skala och hacka löken. Fräs lök och blomkål i fett i en tjockbottnad gryta till löken är mjuk, men utan att fått färg. Rör om då och då.

Späd med mjölken, smula i buljongtärning, salta och peppra.

Koka upp och sjud på svag värme under lock 15- 20 min.

Låt soppan svalna en aning och kör den sedan slät i en matberedare.

Häll tillbaka i kastrullen, värm upp och smaka av. Späd med mera mjölk om du tycker soppan är för tjock.

Riv osten grovt och blanda ner den i soppas.

Servera med bröd.

En enkel och fantastiskt god soppa