## Blomkålsuppe



1 stk blomkål

3 stk sjalottløk

3 dl matfløte

1 klype salt

1 klype pepper

2 ss smør

9 dl grønsaksbuljong (9 dl vatn + 2 buljongterningar)

Slik gjer du:

1. Finhakk sjalottløk og del blomkålen i buketter. Kutt stilken i biter.
2. Mål opp matfløte og vann. Finn frem buljongterninger.
3. La sjalottløken surre i smør i en gryte til den er blank. Tilsett blomkål, grønsaksbuljong og matfløte. La det småkoke til blomkålen er mør, ca 20 min.
4. Behold noen blomkålbuketter (ta dem ut av suppa). Bruk en stavmikser og og kjør resten av suppa til en jevn purè. Legg blomkålbukettene tilbake.
5. Smak til med salt og pepper. Server med godt brød til.