

# Blomkålssuppe

16 porsjoner



## Ingredienser:

- 4 blomkål
- 4 hvitløksfedd
- 4 ts. Finhakket ingefær
- 4 liter grønnsaksbuljong  
(3 liter vann og 1 liter kokosmelk, eller kun vann)
- 4 knivsodder vaniljepulver
- 4 klyper muskatnøtt
- 2 ts salt
- Sort pepper
- 8 ss olivenolje
- 4 sitroner (saften fra)

## Utstyr:

Skjærefjøl, kniv, teskje, spiseskje, litermål, sitronpresse, kjele, sleiv og stavmikser

## Fremgangsmåte:

1. Skjær blomkålen i store biter.
2. Ha alle ingrediensene (utenom sitronsaft) i en kjele
3. Kok opp og la koke i ca 10 minutter
4. Bruk stavmikser og kjør til suppen til den er kremet og glatt
5. Tynn ut med litt vann / buljong, ved behov.
6. Smak til med sitronsaft, salt og pepper.

**Server gjerne med små bacon biter og vårløk.**

