



Blomkålssuppe med timian og ristede kikærter

En skøn cremet blomkålssuppe som hele familien kan være med på.



Bedøm opskrift



Ingredienser

4 pers.

1 blomkål

5 fed hvidløg

1 dåse kikærter

4 spsk olivenolie

1 tsk spidskommen

2 tsk paprika, evt. røget

2 kartofler

4 kviste timian

$\frac{3}{4}$ liter bouillon

2.5 dl madlavningsfløde

salt og peber

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Del blomkålen i mindre buketter og ved dem i olivenolie sammen med hele fed hvidløg og kikærter. Bred dem ud på en bageplade og krydr med spidskommen og paprika.
- 2 Bag blomkålen ca. 20 min. ved 225°C til de er gyldne.
- 3 Kom kartoffel i små tern, timian og bouillon i en gryde og lad det koge ved svag varme under låg i 20 min. til de er møre.
- 4 Kasser timiankvistene og kom $\frac{3}{4}$ af de bagte blomkål, hvidløg og kikærter ved.
- 5 Tilsæt fløde og blend suppen.
- 6 Varm den op igen til kogepunktet og smag til.
- 7 Server suppen rygende varm med blomkål, kikærter og lidt timian på toppen sammen med lunt brød.



Tip

Server brød til.

