

Broccolisoppa

Ingredienser:

- 500 gram färsk broccoli
- 1 gul lök
- 1 potatis
- 1 klyfta vitlök
- 2 msk olivolja
- 8 dl hönsbuljong
- 1 tsk sambal oelek
- 1 msk färsk timjan
- 2 msk kycklingfond
- 1 dl grädde
- 1 krm vitpeppar
- salt efter behag

Skala och skiva lök, potatis och vitlök.

Skär broccolin i bitar. Skala och tärna stjälkarna. Koka upp buljongen, lägg i grönsakerna.

Koka tills allt är mjukt 10-15 min.

Mixa soppan och häll i grädden.

Smaksätt med sambal oelek, kycklingfond, vitpeppar och timjan.

Servera gärna knaperstekt bacon till och ett gott bröd.