

BROCCOLISUPPE

4 personer

400 g broccoli (evt. frossen)
4 kartofler (ca. 250 g)
1 l grønsagsbouillon (vand + terning)
1 tsk. tørrede merian
Peber



Tilbehør:

2 spsk. syrnede fløde 9% og grovbrød

Broccoli skylles og deles i mindre stykker - også stænglen.

Kartoflerne skrælles og deles.

Broccoli og kartofler koges møre i grønsagsbouillon 20-25 min. sammen med merian.

Suppen pureres i en blender og kommer tilbage i gryden.

Suppen varmes igennem og smages til med peber.

Serveres med ½ spsk. syrnede fløde 9% i hver portion.

Tips: Den syrnede fløde kan smages til med presset hvidløg og/eller hakket persille.