

Blomkålssoppa "Call a Flower"

🕒 30 m 🍴 4

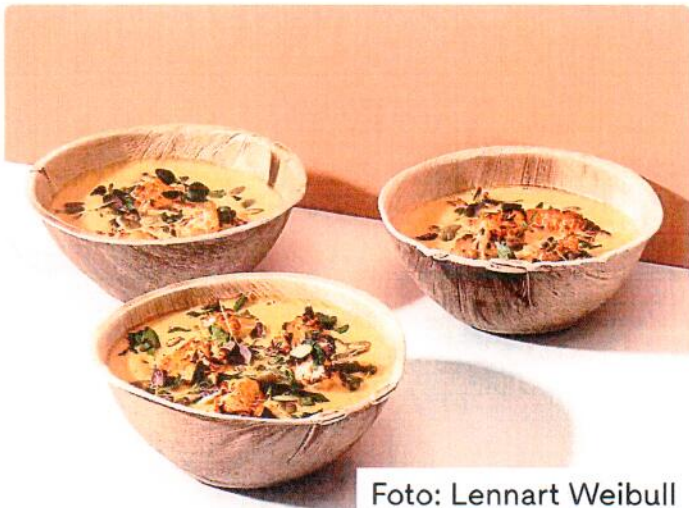


Foto: Lennart Weibull

Det här receptet ger dig en riktigt krämig blomkålssoppa. Toppa med krispig ugnsbakad blomkål och pumpakärnor och rätten är redo att serveras till såväl lunch, vardagsmiddag eller som helgens förrätt.

Av Hanna Dunér
Från Nyhetsmorgon

Receptet är ur boken *Soup yourself* av Hanna Dubér, Norstedts.



*Mixa cashewnötter
o grädde, inte för
mycket nötter. !!*

Lycket mer grädde !!

*Blanka av med en stor
klick smör*

Du behöver

- 700 g blomkål
- 1,5 tsk malen spiskummin
- 2 tsk korianderfrö
- 0,5 tsk malen kanel
- 1 tsk paprikapulver
- 2 msk olivolja (samt till blomkålen)
- 1 gul lök
- 2-3 klyfta vitlök
- 1 stjälk stjälkselleri
- 1 morot
- 1 l lantbuljong
- 1 dl cashewgrädde
- 0,5 citron

Gör så här

- 1 Dela blomkålen i små buketter.
- 2 Blanda ihop kryddorna i en skål.
- 3 Lägg hälften av blomkålsbuketterna i kryddblandningen tillsammans med en skvätt olivolja och en nypa salt. Rör runt och lägg upp blomkålen på en plåt med bakplåtspapper. Rosta på 200 grader (varmluft) i ca 15 minuter.
- 4 Hacka lök, vitlök, selleri och morot. Häll över resten av kryddblandningen och tillsätt några droppar vatten. Fräs blandningen på låg värme i 5 minuter. Rör om då och då.
- 5 Rör ner andra hälften av blomkålen, häll på buljongen och koka ihop allt på medelhög värme i 15 minuter.
- 6 Mixa soppan snabbt med stavmixer, addera mer vatten om du önskar en tunnare soppa. Runda av med cashewgrädde och

- salt
- 1,5 dl färsk bladpersilja, hackad
- svartpeppar, nymald
- pumpakärnor, rostade
- färsk timjan

smaka av med pressad citron och salt.

7 Servera soppan med den rostade blomkålen och toppa med rostade pumpakärnor och färsk timjan.