

Blomkål & Rotsakssoppa med knaperstekt bacon

Enkelt, billigt, mättande och otroligt gott!

Ingredienser

6 portion

300g blomkål (sköljd och delad i mindre buketter)

500g valfria rotsaker

(betor, palsternacka, morötter, kålrot, rotselleri mm)

2 st medelstora potatisar

1 st purjolök

1 grönsaksbuljong

1-1,5 dl matlagningsgrädde

1 dl hackad persilja

1-2 pkt bacon

salt, peppar



Så här gör du

Skala och tärna rotsakerna. Koka upp buljongen och häll i de tärnade rotsakerna. Låt koka tills de nästan blivit mjuka. Hacka under tiden purjolöken. När rotsakerna nästan är mjuka, häll i purjolöken och blomkålsbuketterna och låt dem koka med tills allt blivit mjukt. Mixa soppan med stavmixer tills den är slät. Rör ner grädden och smaka av med salt och peppar. Stek bacon tills de blir krispiga och låt dem sedan rinna av på hushållspapper. Klipp i små bitar och lägg i en liten skål.

Servera soppan med det knaperstekta baconet, något gott bröd och lite ost!

Blomkål & Rotsakssoppa med knaperstekt bacon

Enkelt, billigt, mättande och otroligt gott!

Ingredienser

6 portion

300g blomkål (sköljd och delad i mindre buketter)

500g valfria rotsaker

(betor, palsternacka, morötter, kålrot, rotselleri mm)

2 st medelstora potatisar

1 st purjolök

1 grönsaksbuljong

1-1,5 dl matlagingsgrädde

1 dl hackad persilja

1-2 pkt bacon

salt, peppar



Så här gör du

Skala och tärna rotsakerna. Koka upp buljongen och häll i de tärnade rotsakerna. Låt koka tills de nästan blivit mjuka. Hacka under tiden purjolöken. När rotsakerna nästan är mjuka, häll i purjolöken och blomkålsbuketterna och låt dem koka med tills allt blivit mjukt. Mixa soppan med stavmixer tills den är slät. Rör ner grädden och smaka av med salt och peppar. Stek bacon tills de blir krispiga och låt dem sedan rinna av på hushållspapper. Klipp i små bitar och lägg i en liten skål.

Servera soppan med det knaperstekta baconet, något gott bröd och lite ost!