

BLOMKÅLSUPPE

1/2 blomkål
3 dl vatn
1 ts salt

1 buljongterning
2 ss smør
3 ss kveitemjøl
4 dl mjølk



Slik gjer du:

1. Plukk blomkålbukettane frå stilken og legg dei til side.
2. Skjær stilken i småbitar.
3. Kok bitane og nokre blomkålbukettar møre i 3 dl vann + salt. (Kok i 5 minutt)
4. Mos bitane med ein stavmiksar. Du har no laga grønsakskraft.
5. Lag jamning av 2 ss smør som du smeltar (varme 6)
6. Ha i 3 ss kveitmjøl og rør godt . Pass på at det ikkje svir seg.
7. Spe på med 2 dl vann og rør til det er klumpefritt. Bruk meir vatn om det trengs. Litt og litt om gangen.
8. Tilsett grønsakskraft og deretter mjølk. Rør godt.
9. Ha i buljongterning og rør heile tida medan supper småkoker på lav varme, ca 5 minutt
10. Ha i blomkålbukettane, og småkok i 5 minutt til.