



BROCCOLI SUPPE - © unikarina 2010

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

Ingredienser:

1 spsk. Olivenolie

1 – 2 Finthakket løg

500 g Broccoli

3 dl vand eller grøntsagsbouillon

1 dl Creme fraîche eller yoghurt

Salt & peber

Evt. Timian og Bacon



Sådan gør du:

Skær broccolien i små stykker.

Klar løget i olien, og vend broccolistykkerne i.

Hæld væsken på og lad det koge i ca. 15 min. til broccolien er mør.

Blend det fint og hæld det tilbage i gryden.

Tilsæt creme fraîche eller yoghurt og kog igennem. Smag til med salt og peber.

Servér evt. med et drys timian og bacon samt et stykke lækkert brød.

Velbekomme...