

Broccoli-kartoffel suppe med mandeldrys og ostebrød

4 personer

Ingredienser

1 stort løg
1 fed hvidløg
6 kartofler (370g)
1 stort bundt broccoli (ca. 350-400g)
1 spsk. Flydende fedtstof (olie eller margarine)
1 L hønsebouillon (grøntsags bouillon kan også bruges)
½ tsk. Salt
Kværet peber
1 dl madlavningsfløde (max 8 %)

Drys

20 mandler

Ostebrød

4 skiver fuldkornsbrød
50 g. revet ost (max 17 %)
paprika

Sådan gør du

Hak løg og hvidløg. Skræl kartofler og skær dem i mindre stykker. Del broccolien i små buketter, og skær stokken i tern. Gem buketterne til senere, da de skal i til sidst.

Svits løg, hvidløg, kartofler, broccoli-ternene i fedtstoffet, men ikke til de bliver brune. Tilsæt derefter bouillon og krydderierne. Kog suppen i 15 min, eller til grøntsagerne er møre.

Blend suppen med en stavblender. Kom de gemte broccolibuketter i suppen og dem i ca. 3-4 min. Til de er tilpas møre. Tilsæt til sidst madlavningsfløde og smag suppen til.

Ris mandlerne på en tør pande eller i ovnen og hak der derefter groft.

Lig de 4 skiver brød på en bageplade beklædt med bagepapir og fordel herefter ost på dem og drys med paprika til sidst. Rist brødene ved 200 grader i ca. 5 min., til osten skifter lidt farve. Skær herefter brødene i halve.

Anret suppen i skåle/dybe tallerkner og drys med lidt mandler på suppen og server de lune ostebrød til.

