



MIDDAGS TIPSET

4 port

BLOMKÅLSSOPPA med VARMRÖKT LAX

En len och mild soppa som är klar på en kvart. Vill du servera den utan lax kan du toppa med rostade frön och krutonger istället.

1/2 blomkålshuvud, ca 250 g
2 msk grönsaksfond
7 dl vatten
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
1 tsk salt

300 g varmrökt lax
1/2 dl hackad färsk dill
1 krm svartpeppar
ev 2 msk olivolja
1 surdegsgalette

Dela blomkålen i mindre bitar. Koka upp fond och vatten i en kastrull. Lägg ner blomkålen och koka den mjuk ca 15 min. Mixa helt slät. Tillsätt syrad grädde, koka upp och salta. Dela laxen i 4 bitar och ta bort skinnet. Lägg en bit lax i varje tallrik och strö på dillen. Häll på soppan och mal svartpeppar över varje tallrik. Ringla ev olivolja över soppan. Servera med bröd.

Scanna
receptet till
mobilen!

