



Broccolisoppa med Västerbottensostflarn

Ingredienser 4 portioner

300 g	broccoli, färsk eller fryst
2 st	vitlösklyftor
1 l	vatten
1 dl	vispgrädde
1 st	hönsbuljongtärning
2 dl	västerbottensost, riven
1 st	röd chilifrukt, hackad
	salt och vitpeppar
1 dl	crème fraiche
1 dl	pistaschnötter, hackad

Tillagning

Fräsch vardagssoppa som även passar till fest, kanske med en halstrad pilgrimsmussla? Ostflarn passar bra till många rätter, kalla som varma.

Ur boken Västerbottensost av Susanne Jonsson.

1. Koka broccoli och vitlök 15 minuter i vatten, grädde och buljong.
2. Sätt ugnen på 150 °.
3. Sprid ut 4 avlånga högar av ost blandad med chili på bakplåtspapper.
4. Grädda 5–10 minuter tills osten börjar få färg.
5. Ta ut och låt svalna.
6. Jämna till kanterna med en kniv innan osten stelnat helt.
7. Mixa soppan med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.
Servera med ostflarn, en klick crème fraiche och strö över pistaschnötterna