



Broccolisoppa med getostkräm och äpple

Ingredienser 2 personer

2-3 st	potatisar, (250 g)
0,5 st	Gul lök
1 st	vitlösklyfta
2 tsk	olivolja
5 dl	vatten
1 st	grönsaksbuljongtärning
150 g	frost broccoli
1 dl	rucola, grovhackad
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Getostkräm

50 g	getost
1 msk	mjök
0,5 st	äpple

Tillbehör

2 st	rågbröd, skivor per person
------	----------------------------

Tillagning

Soppan blir vackert grön av både broccoli och rucola. Späd eventuellt med mera grönsaksbuljong om soppan blir för tjock.

1. Skala och skiva potatis, lök och vitlök. Fräs det i olja i en kastrull ca 1 min. Tillsätt vatten och smula ner buljongtärningen. Låt koka under lock ca 10 min.

2. Rör ner broccoli. Låt koka ytterligare ca 2 min. Tillsätt rucola och mixa soppan slät. Smaka av med salt och peppar.

3. Mosa getosten med lite mjök. Rör till en slät kräm. Skala och skär äpplet i små tärningar och blanda med osten. Serveras soppan med getostkräm och bröd.