

BROCCOLISOPPA med kräftstjärtar



DU BEHÖVER:

- 2 broccoli
- 1/2 purjolök
- 4 potatisar
- 1 msk smör
- ca 8 dl vatten
- 2 buljongtärningar av valfri sort
- 2-3 dl grädde
- salt och peppar
- 1 citron
- 200 g kräftstjärtar eller räkor
- 1 msk solroskärnor

GÖR SÅ HÄR:

Dela broccolin i bitar, stammen behöver du skära i ännu mindre bitar än broccolihuvudet.

Skala potatisen och dela i mindre bitar. Skölj och strimla purjolöken. Hetta upp smör i en gryta och fräs grönsakerna på medelvärme 2-4 min. Tillsätt vatten, använd inte allt direkt, då kan soppan bli för lös när du mixar den. Smula i buljongtärningarna och låt puttra under lock 10-15 minuter, beroende på hur tjockt du skurit potatis och broccoli. Mixa till en slät soppa.

Tillsätt grädden, koka upp, smaka av med salt, peppar och citronsaft. Toppa soppan med kräftstjärtar eller räkor samt solroskärnor. Njut!

