Blomkålsuppe med bacon og krutonger



Ingredienser

♥ ca. 700 g blomkål (renset vekt)
♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk (kan sløyfes, se tips)
♥ 8 dl kyllingkraft eller -buljong (se tips)
♥ 2,5 dl helmelk
♥ 2 ss crème fraîche
♥ 1 eggeplomme (kan sløyfes, se tips)
♥ salt og pepper

Servering:
♥ 150 g bacon
♥ hjemmelagde krutonger (brød, olje, salt, urter)
♥ fersk timian

Fremgangsmåte

Rens blomkål og kutt den opp i mindre biter. Husk at også stilken kan brukes.

Smelt smøret i en stor kjele. Tilsett fint hakket løk og hvitløk. La dette surre i smøret på middels varme til løken er myk og gyllen.

Ha blomkålbitene i kjelen og tilsett kyllingkraft (eller kyllingbuljong) og melk. La dette småkoke til blomkålbitene er helt møre (ca. 15 - 20 minutter, avhengig av

størrelsen på blomkålbitene).

Bacon:
Hvis du vil servere blomkålsuppen sammen med bacon, kan dette forberedes mens blomkålen koker: Skjær da baconskivene i små biter og stek dem sprøe i en stekepanne på middels varme.

Spar på både baconbitene og baconfettet til serveringen.

Hjemmelagde brødkrutonger:
Krutongene kan også stekes mens suppen tilberedes.

Ha brødbitene utover i en langpanne og ha over olje, flaksalt og urter. Bland godt. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 - 15 minutter. Se nærmere forklaring på fremgangsmåte **HER**.

Når blomkålbitene er helt myke, kan du først ta noen blomkålbiter ut av kjelen med en øse. Mos resten med en stavmikser til du får en jevn og klumpfri suppe.

Rør eggeplommen sammen med crème fraîche i en liten skål. Tilsett litt av suppen og rør dette sammen før det hele has i kjelen med resten av suppen. Mos videre med stavmikseren til suppen blir jevnt blandet. Smak til med salt og pepper.

Legg de hele blomkålbitene tilbake i suppen. Varm opp suppen på nytt rett før servering, men ta da kjelen av platen før suppen når kokepunktet (gjelder hvis du har tilsatt eggeplomme).

Server den varme suppen med sprøstekt bacon (og litt av baconfettet), hjemmelagde brødkrutonger og litt fersk timian.

Tips

♥ Løk og hvitløk løfter smaken på blomkålsuppen, men kan sløyfes hvis du vil unngå løk.

♥ Eggeplomme gjør blomkålsuppen litt ekstra fyldig og god, men som nevnt er det ikke noe problem å droppe eggeplommen dersom du foretrekker det. Hvis du bruker eggeplomme, blir konsistensen på suppen best dersom suppen ikke koker etter at eggeplommen er tilsatt, så være forsiktig ved oppvarmingen.

♥ VARIASJON I TOPPINGEN:
- Blomkålsuppe er veldig smakfull i seg selv, så topping er ikke nødvendig.
- Den milde smaken på suppen gjør den imidlertid godt egnet til å suppleres med topping. Toppingen kan varieres med mye forskjellig.
- Eksempelvis kan bacon byttes ut med sprøstekt chorizo eller spekeskinke.
- Fett fra stekt bacon (eller chorizo) kan erstattes med dråper god olivenolje.
- Det er deilig å drysse litt finrevet ost på toppen av suppen (parmesan, cheddar eller annen smakfull ost).
- Vegetariske alternativer er stekt purreløk eller små, smørstekte blomkålbuketter (husk i så fall å holde av litt av blomkålen til dette).
- For litt crunch kan brødkrutonger suppleres eller byttes ut med for eksempel pinjekjerner, gresskarkjerner eller solsikkekjerner.
- Fersk timian kan byttes ut med andre krydderurter.
- Liker du litt futt på suppen, kan du drysse over chiliflak.

♥ VEGANSK BLOMKÅLSUPPE: Blomkålsuppen er veldig smakfull i seg selv, så det er ikke noe problem å droppe bacontoppingen. En deilig alternativ topping er små, smørstekte blomkålbuketter sammen med krutonger og timian. Kyllingbuljong kan erstattes med grønnsaksbuljong. Eggeplommen kan som sagt bare sløyfes, og smør, melk og crème fraîche kan byttes ut med plantebaserte alternativer (for eksempel fra merket Oatly).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blomkalsuppe-med-bacon-og-krutonger