



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. november 2018

## Forret

### Cremet blomkålssuppe med chorizo (4 personer).

**Ingredienser:** 2 store kartofler i tern, 1 blomkålshoved, ca 400 g, 2 spsk. neutral olie, 2 tsk. karry, 1 liter lys bouillon, 1½ dl fløde 9% eller piskefløde, salt, friskkværnet peber, ca. 75 g chorizopølse i skiver, 4-6 grønne asparges, drys af karry.

**Tilbehør:** tynde skiver ristet flutes.

Skræl kartoflerne og skær dem i tern. Del blomkålen i små buketter og skær stokken i tern. Svits karry og kartofler i olien i en stor gryde.

Kom blomkålen i og rør til det hele er lysegult. Hæld bouillon over og bring det i kog. Kog suppen ved svag varme under låg i 40 minutter. Blend suppen direkte i gryden med en blenderstav og kom fløden i. Kog igennem igen og smag til med salt og friskkværnet peber. Kom mere bouillon i, hvis suppen er for tyk.

Skær chorizo i skiver og del dem i halve eller kvarter. Rist dem et par minutter ved hård varme. Skær asparges i 4 cm. lange stykker og halver dem på langs. Rist dem 1-2 minutter.

Spis suppen med en skefuld ristet chorizo og asparges samt et lille drys karry på toppen. Giv sprøde ristede flutes til.

