



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. januar 2025

Forret

Broccolisuppe (4 personer).

Ingredienser: 450 g broccoli, 3 fed hvidløg, 6 stilke persille, 4 skiver mager bacon, 6 spsk olivenolie, 150 g koncentreret tomatpuré, 1,5 l vand, salt, peber, reven parmesanost.

Skyl broccolien omhyggeligt. Del den i små buketter og kasser de hårde stilke. Hak hvidløg, persille og bacon.

Hæld olivenolien i en gryde, tilsæt broccoli, hvidløg, persille og bacon, og svits det under omrøring i 1 til 2 minutter. Hæld tomatpuréen og 5 cl vand ved. Rør godt i gryden, læg låg på og lad det koge i 5 minutter.

Hæld derefter resten af vandet i og lad suppen koge en halv time ved middel varme. Kom salt og peber i og lad det hele simre et par minutter. Ønsker man retten mere "spicy" kan der fx krydres med paprika.

Lige før servering jævnes suppen med en elektrisk blender.

Serveres varm med et drys parmesan.

