Blomkålsuppe, ass!

Det regner i Oslo. Det regner kanskje som det aldri har regnet før. Restene fra den kokvarme sommeren risler og renner av støvlene. Og jeg tenker: Hva med litt suppe? Hva med en rykende varm eliksir som trøster sjelen og tenner håpet? Denne er akkurat sånn jeg mener en blomkålsuppe skal være: myk, tydelig karakter og akkurat passe tykk. Omtrent som meg.

Du trenger:

1,5 blomkål, delt i buketter

1 stor gul løk, grovhakket

1 stort fedd hvit, finhakket

2 poteter, skrelt og delt i mindre biter

1 liter kyllingkraft, evt buljong

ca 2 dl seterrømme

salt, pepper, sitronsaft (smak til)

litt smør eller olje til steking

Tilbehør:

3 chorizo eller en annen god pølse, i skiver

0,5 purre i skiver

godt brød

Slik gjør du:

Ha litt smør i en tykkbunnet kjele og sett på middels varme. Stek løken et par minutter og ha i hvitløk. Fres litt til før du har i blomkål og potet. Hell over kraft og kok opp. La putre under lokk i ca 15 minutter til potet og blomkål er møre. Bruk en stavmikser og kjør suppen glatt. Rør inn rømme og smak til med salt, pepper og sitronsaft.

Stek pølser på middels varme i en stekepanne. Ha i purren når pølsene har fått farge og stek til purren faller litt sammen.

Hell suppen opp i dype tallerkener og server med chorizo, purre og godt brød. Og smør! Alltid smør.

Oppskriften er basert på en jeg fant hos Linda Stuhaug.