

Broccoli – og sellerirotsuppe

I dag har jeg ikke vært utenfor døren. Det er noe magisk ved å bare sulle rundt (i pysj) mens regnet går sin gang der ute. Dette er selvsagt ikke noe permanent løsning, jeg vet jo det. All verden venter! Men siden jeg fikk den fine fetteren min på middag, måtte verden vente litt. Dere andre får hilse å si at jeg kommer snart.



Suppe på en regnværstdag:

200 gram sellerirot, skrelt og i terninger

litt olivenolje

1 brokkoli, i biter

2 poteter, skrelt og i terninger

1 hakket løk

1 liten purre i skiver

1-1,2 liter kyllingbuljong

1 dl fløte

salt og pepper

revet cheddar og sprøstekt bacon til servering

Stek løk og purre myke i litt olje. Ha i resten av ingrediensene, minus fløte, og kok opp. Kok til grønnsakene er møre og kjør jevn med stavmikser. Rør inn fløte og smak til med salt og pepper. Godt brød er heller ikke feil.







Waiting for the sun