Bollefruas beste brokkolisuppe

Noen ganger kjøper jeg matvarer uten at jeg har en plan. For eksempel hadde jeg forleden dag en brokkoli uten mål eller mening. Men så hadde jeg tilfeldigvis sett på en oppskrift i det siste nummeret av Maison mat og vin og dermed ble det brokkolisuppe til middag. Det morsomme var at jeg ikke hadde så store forventninger, det var jo tross alt ikke planlagt, og så var suppa så HIMLA god. Og billig. Og barnevennlig. Ja, det var ikke måte på velstand.

Overraskende god **brokkolisuppe**:

400 gram (eller en) brokkoli i biter

3-4 store soltørkede tomater, grovhakket

2 ss (oliven)olje

25 gram smør

1 løk, skrelt og skåret i biter

2 hvitløksfedd, hakket

ca 1 kvart chili, fin hakket

1 liter kylling – eller grønnsaksbuljong

1-2 ss creme fraiche (valgfritt)

Stekt bacon i biter, litt olivenolje og strimlet basilikum til servering. (Igjen, valgfritt).
1. Varm olje og smør i en kjele og stek løken på middels varme i ca fem minutter.

2. Tilsett hvitløk, chili og soltørket tomat halvveis i løkens steketid og rør jevnlig.

3. Bland inn brokkoli og stek noen minutter til.

4. Ha i buljong. NB! jeg pleier å tilsette væske og ca en kvart buljongterning, synes det er vanskelig å beregne saltmengden og "buljongsmak" hvis ikke.

5. Kok opp og la koke til brokkolien er mør, ca 10 minutter.

6. Mos med stavmikser til en jevn suppe og tilsett evt litt creme fraiche.

7. Stek bacon i ovnen på 200 grader på bakepapirkledd stekebrett. Følg med, det tar ca 5-10 minutter.

8. Server med godt brød, jeg hadde hjemmelagde havrebaguetter.