

# Blomkålsuppe med majs

## Mandag 6. januar 2020

### Ingredienser

Blomkål ca. 500 gram

2 fed hvidløg

1 dåse hvide bønner i saltlage

30 gr. Revet parmesan

Olivenolie

300 gr. Majskerner

1 l. vand

2 spsk. Grønsagsboullion

2 dl. fløde

Purløg

### Fremgangsmåde

Skær en tredjedel af blomkålsbuketterne i skiver.

Vend dem med parmesan olie og knust hvidløg.

Læg dem på en plade med bagepapir.

Bag blomkålen i 6-8 minutter til osten er smeltet og blomkålen gylden i kanterne.

Del resten af blomkålen i mindre stykker, kom den i en gryde sammen med majs, bønner, vand og boullion.

Lad det simre til blomkålen er mør.

Blend suppen til den er cremet, men stadig grov, smag til med salt og peber.

Hæld fløden i.

Server med den bagte blomkål og et drys grønt på toppen