

# Broccolisuppe

## Mandag 13. marts 2023

### Ingredienser

1 broccoli  
1 løg  
2 fed hvidløg  
1 stor bagekartoffel  
1 æble  
1 spsk. grønsags bouillion  
1 lille dåse kokosmælk  
Salt og peber

### Persilleolie

2 store bundter bredbladet persille  
(*kun bladene skal bruges*)  
1/4 L smagsneutral olie (*evt. solsikkeolie*)

### Fremgangsmåde

Hak løg og hvidløg og steg dem møre i en gryde (ikke brune)

Hak kartoffel, æble og broccoli

Hæld kartoffel og æble i lad det koge næsten mør, så kommer broccolien i.

Lad det koge til broccolien er mør.

Blend suppen til en cremet konsistens og tilsæt kokosmælken.

Serveres med sprødstegt parmaskinke og persilleolie

### Persilleolie

Pluk alle bladene fra stilkene af persillen.

Varm olien op i en lille kasserolle til den er ca. 60-70 grader varm.

Kom alle bladene i en blender og hæld olien over.

Blend på max. i 3-5 minutter

Si evt. herefter olien gennem et klæde og en fin si.

Hæld olien på en passende flaske og sæt på køl.