Brokkoli- og cheddarsuppe



Ingredienser

♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 500 g brokkoli
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 7,5 dl vann
♥ 3 kyllingfond (fond du chef kylling, se tips)
♥ 2,5 dl matfløte
♥ 1 stor gulrot
♥ 200 g cheddar (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ brødkrutonger
♥ revet cheddar

Fremgangsmåte

Kutt opp løk og hvitløksfedd og ha dette i en gryte.

Skjær toppen av brokkoli opp i små buketter, som du setter til side. Riv gulroten og cheddarosten, så dette er klart.

Skrell brokkolistilken og skjær den deretter i terninger. Ha disse i gryten sammen med løken.

Tilsett smør og varm opp på middels varme. La løk og brokkolistilkbiter surre i det smeltede smøret i et par minutter. Dryss så over hvetemelet og rør så melet blander seg godt. Hell på vann og tilsett kyllingfond. Gi blandingen et oppkok og la småkoke i ca. 10 minutter, til brokkolibitene er møre.

Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn suppe. Bland inn matfløten.

Ha så i brokkolibukettene og revet gulrot. La dette småkoke videre i ca. 10 minutter til, så også brokkolibukettene blir myke.

Ha så i finrevet cheddar. Rør til osten har smeltet inn i den varme suppen. Smak til med kvernet salt og pepper.

Server suppen varm og nylaget. Topp gjerne suppen med sprøstekte, hjemmelagde krutonger og litt ekstra revet cheddarost.

Tips

♥ Jeg hadde her 500 g brokkoli, som tilsvarer 1 stor brokkoli eller 2 mindre. Det gjør ikke noe om du bruker litt mer eller mindre.

♥ Jeg liker godt å bruke fond du chef, kylling (3 stk à 28 gram). Du kan alternativt bruke flytende fond eller 3 kyllingbuljongterninger, eller så kan du bruke 7,5 dl ferdigkjøpt kyllingkraft. Ønsker du suppen helt vegetar, går det helt fint å bruke grønnsakskraft eller -buljong.

♥ Bruk amerikansk eller engelsk cheddar som er oransje i fargen. Det gir en lekker farge på suppen. Fås kjøpt i norske matbutikker med godt utvalg oster.

♥ Vær forsiktig når du salter suppen, for det er salt i både kyllingfond og cheddarosten.

♥ **Brødkrutonger** kan du lage selv etter oppskriften **HER**.
Fordel brødbiter utover en stekeplate. Drypp over olivenolje og krydre med flaksalt og tørkede urter (jeg brukte tørket basilikum her). Vend godt sammen så brødbitene blir jevnt dekket. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 –15 minutter til de er gylne og sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brokkoli-og-cheddarsuppe