



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet blomkål- og sellerisuppe med trøffelolje, bacon og rustikke multibrød

## Ovnsbakt purre og brød

½–1 stk purre  
2 stk rustikke multibrød

## Blomkål- og sellerisuppe

300 g sellerirot  
½ stk blomkål  
1–2 pakke hønsebuljong  
1 pakke kokestabil matfløte  
1 pakke trøffelolje  
8 dl vann <sup>B</sup>

## Bacon og blomkålbuketter

150 g baconterninger  
½ stk blomkål

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt purre og brød:** Del purren i to på langs, og skyll den godt i kaldt vann. Kutt purren i skiver. Fordel den utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek purren i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den har blitt lysebrun på det ytterste laget. Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
3. **Blomkål- og sellerisuppe:** Skrell og kutt selleriroten i terninger. Del blomkålen i mindre buketter. Spar på halve blomkålen til topping. Kok opp 8 dl vann i en kjele, og ha i buljongen. Kok blomkålen, sellerien og den ovnsbakte purren i 10–15 minutter, til de er møre.
4. **Bacon og blomkålbuketter:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i et par minutter, til det er gyllent. Tilsett blomkålbukettene som du tok vare på til topping, og stek videre i 5 minutter.
5. **Blomkål- og sellerisuppe, fortsettelse:** Ha 2–3 dl av grønnsakenes kokevann i en kopp. Ha matfløten i kjelen, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Spe med kokevannet fra koppen hvis suppen blir for tykk. Smak til med trøffeloljen, litt salt og pepper.
6. **Servering:** Topp suppen med baconet og de stekte blomkålbukettene, og server multibrødene til retten.



## TIPS!

Du kan koke purren i vannet med grønnsakene uten å bake den først.