



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

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

Bacon og blomkålbuketter

150 g baconterninger
½ stk blomkål

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 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 fra kokken: Du kan koke purren i vannet med grønnsakene uten å bake den først.