

Blomkålssuppe med chili og rejer



Antal:

2 personer

Ingredienser

1 lille blomkålshoved, rensset og i små stilke
½ chili finthakket
3 forårsløg eller 2 løg, skrællet og finthakket
2 kartofler, skrællet og skåret i tern
Salt
Hvid peber
1 pose rejer

Fremgangsmåde:

Blomkål, chili, kartofler og løg kommet i en gryde med 1 liter vand.

Bring suppen i kog, og lad den simre under låg i ca. 20 minutter.

Blend suppen til den er jævn og smag til med salt og peber

Kom rejerne med et par minutter til de er gennemvarme.

Hæld suppen i skåle og server gerne med ristet rugbrød, eller andet fuldkornsbrød

Velbekomme!