

Den 21 november var följande Lucullibröder samlade Torbjörn, Stig, Gustav, Kjell, Lars J, Magnus, Christer, Mats S
Värdar var Torbjörn och Gustav
Förrätten tillagades av Kjell och Lars J

Krämig blomkålssoppa med bacon

En krämig och enkel blomkålssoppa toppad med knaperstekt bacon.

Receptet är från tv-programmet *Halv åtta hos mig* och recepten därifrån är komponerade av amatörkockar. Köket.se kan därför inte gå i god för receptet.



Ingredienser

4 personer

- 1 blomkål
- 1 l vatten
- 2 buljongtärningar (ekologisk grönsaks- eller höns-)
- 1 gul lök, i klyftor
- 2 dl grädde
- 3 msk maizenamjöl, utblandat i lite vatten
- 50 g smör
- 0,5 tsk salt
- 1 krm vitpeppar
- 150 g bacon, hackat
-

Gör så här

- Koka blomkål, lök och buljongtärningar i vattnet i 15 minuter.
- Tillsätt grädden och mixa soppan slät. Koka upp soppan och red av till önskad konsistens med maizenamjölet.
- Blanda i smöret och smaka av med salt och vitpeppar.
- Stek baconet knaprigt och toppa portionerna med det. Servera gärna med ett gott bröd och smör.

Allesverloren
Chenin Blanc, 2022

Sydafrika Western Cape

Produktnummer: Nr 75986

Fruktig, nyanserad smak med inslag av fat, gula päron, bivax, ananas, mandel, persika och apelsinskal.

Serveras vid 8-10°C till smakrika vegetariska rätter, eller till rätter av fisk eller ljust kött

