

# BLOMKÅLSSOPPA MED ÖRTKRUTONGER

10 portioner

## Soppa

1 huvud blomkål  
2 schalottenlökar  
2 klyftor vitlök  
0,5 l grädde  
2 dl hönsfond  
(alt 1 hönsbuljongtärning)  
0,5 l mjölk  
salt  
vitpeppar  
citronsaft  
tryffelolja

## Örtkrutonger

10 skivor formfranska  
gräslök  
persilja  
3 msk olivolja  
salt  
svartpeppar

## SOPPAN

Finhacka schalottenlök och vitlök, skär ner blomkålen i mindre bitar.

Fräs lök och vitlök i en kastrull, lägg i blomkålen och häll på grädde och hönsfond. Låt detta koka tills blomkålen är mjuk.

Mixa allt samman till en slät massa i en mixer. Häll tillbaka detta i kastrullen och späd med mjölk till önskad konsistens. Smaka upp soppan med salt, peppar, citronsaft och tryffelolja efter behag.

## ÖRTKRUTONGERNA

Sätt ugnen på 180 grader. Finhacka alternativt mixa örterna.

Kantskär formfranskan och skär i små kuber.

Lägg kuberna på plåt och blanda med örter, olja, salt och peppar.

Baka i ugnen till gyllenbrun färg, rör om några gånger.

