

Recept I Simons panna

Blomkålssoppa med brödkrutonger och rostad Parmaskinka

1 huvud blomkål
1 huvud rödblomkål
1 knippe dragon
4 skivor 24 mån Parmaskinka
1 st banansharlottenlök
2 klyftor vitlök
3 dl fond (grönsaks- eller kycklingfond)
1 l vatten
5 dl grädde

Beredning:

Dela ned blomkålen i små buketter.

Finhacka lök och vitlök

Fräs blomkål, lök, tillsätt fonden. Koka tills blomkålen är mjuk.

Tillsätt grädden och låt koka ihop.

Mixa till en slät soppa med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.

Till garnering:

Dela ned röd blomkål och koka mjukt i lättsaltat vatten.

Gör små krutonger av valfritt bröd gärna grovt.

Tärna skinkan och rosta i varm stekpanna.

Lägg krutonger, skinka och dragon i mitten och håll på soppan.