

Broccolisuppe med olivensalsa

Mange mennesker har haft traumatiske oplevelser med overkogt broccoli! Denne suppe er kuren. Hemmeligheden ligger i den korte kogetid. Broccoli skal ikke have ret lang tid i vand eller damp, før den bliver en hæsleg spise. Men kort og præcis opvarmning frembringer alle de herlige kvaliteter, som broccoli besidder.

.....
Mængde: Til to-tre personer med tilbehør.

Tilberedningstid: 25 minutter.

Holdbarhed: To-tre dage i køleskabet.

Du skal bruge

- 1 dl grønne oliven uden sten, finthakkede
- 1 rødløg, finthakket
- 1 dl mørke rosiner
- ½ liter vand
- 1 tsk Herbamare®
- 2 fed hvidløg, knuste
- ¼ tsk fish sauce
- ¼ stang vanilje eller ⅛ tsk vaniljepulver (ikke vaniljesukker!)
- Hav- eller stensalt
- Friskkværnet rosenpeber
- 300 g broccoli, skåret i små buketter og stokken i tynde skiver
- ¼ tsk friskrevet muskatnød
- 2 spsk ekstra jomfruolivenolie
- 1 spsk friskpresset citronsaft

Så let er det

Bland hakkede oliven, rødløg og rosiner og lad dem trække sammen. Jo længere, des bedre.

Bring vandet i kog med Herbamare, hvidløg, fish sauce, vanilje, salt og rosenpeber. Tilsæt broccoli og lad det koge i præcis 3 minutter.

Blend broccoli og al væsken samt krydderierne fra gryden sammen med muskatnød, olivenolie og citronsaft.

Server suppen toppet med olivensalsaen og glæd dig over, at dagene med kedelig broccoli er helt overstået!

Fif

Suppen gør sig rigtig godt med hjemmebagt fuldkornsbrød og en eller anden form for fladfisk, for eksempel rødspætte eller rødtunge.

Den er lige god varm som kold.