

# Ældre Sagen

Ældre sagen Ribe - suppeaftener 11. og 25. oktober 2018

Blomkålssuppe med ærter, 4 pers.

1 spsk. olivenolie

2 grofthakkede løg

1½ liter grøntsags-bouillon

1 blomkål i små buketter

250 gram frosne ærter

Saften af ¼ citron

1 tsk groft salt

Friskkværnet peber

1 dl fløde 18%

Pynt: 1 dl grofthakket persille blandet med lidt revet citronskal

Tilbehør: brød

Svits løgene i olien. Tilsæt bouillon og bring i kog. Kom blomkålsbuketterne i og kog til de er næsten møre.

Tilsæt ærterne og kog med i 2 minutter. Smag til med salt og peber. Tag suppen af varmen og rør fløde i.

Pynt med persilleblandingen. Server straks med brød.