

Broccolisoppa

1-2 vitlösklyftor
2 charlottenlökar
140 g jordärtskockor (1 påse)
140 g broccoli (1 knippe)

Vatten
Grönsaksbuljong
1 tsk Curry
1 tsk Gurkmeja

Fräs vitlöken och charlottenlöken med curry och gurkmeja i en tjockbottnad kastrull

Skala jordärtskockorna och dela i mindre bitar.
Dela broccolin i små buketter.

Lägg ned broccoli och jordärtskockor i kastrullen.
Fyll på med vatten tills grönsakerna täcks, Tillsätt buljong

Låt soppan puttra under lock ca 15 minuter till grönsakerna är mjuka.

Mixa soppan med stavmixer så slät som önskas.
Servera i djupa skålar.

För extra fyllig smak, tillsätt $\frac{1}{2}$ -1 dl grädde eller sojagrädde