

## **Broccolisuppe med blåskimmelost og bacon**

[www.madforsjov.dk](http://www.madforsjov.dk)

### **INGREDIENSER**

3 spsk hvidløgsolie – 6 fintsnittede forårsløg – 2 tsk tørret timian – 1 kg frosne broccolibuketter – 1 ¼ l grøntsagsbouillon (lavet på koncentrat eller terning) – 1 dl fløde – 200 gr smuldret eller hakket blåskimmelost – friskkværnet peber – 1 bk. bacontern – 1 håndfuld persille.

### **FREMGANGSMÅDE**

Sauter forårsløgene i hvidløgsolie i en stor gryde ved middel varme. Tilsæt timian og de frosne broccolibuketter og rør i ca 10 min. Hæld den varme grøntsagsbouillon sammen med blåskimmelosten. Bring gryden i kog, læg låg på og lad det simre i 10 min. Blend det hele med en stavblender. Tilsæt fløden og smag til med salt og peber. Varm suppen forsigtigt op under omrøring. Serveres straks med de ristede bacontern og friskhakket persille.