

Blomkålsoppa med anklever

6-8 personer

700g Blomkål

2 st. Schalottenlök

½ dl buljong

1 knippe färsk timjan

7 dl Mjök + 3 dl grädde

Bacon eller sidfläsk

2 st. Vitlöksklyftor med skal

Salt peppar

Tryffelolja

2 dl vitt vin

Smör

Ankleverterrin

Putsad

Skalad och finhackad

Kyckling på flaska koncentrerad

Plockad, spara några till garnering!

Fintärnat

Krossade (skär bort fästet)

eller kokt färsk eller annan valfri

1. Plocka små blomkåls buketter, ca 2 dl och rosta dessa i torr panna.
2. Skär bort roten och blasten från resten av blomkålen och skär i mindre bitar.
3. Fräs blomkål, schalottenlök, vitlök och timjan med smör i kastrull.
4. Tillsätt vinet och låt koka upp. Ha i mjök och grädde och buljong. Koka tills blomkålen är mjuk.
5. Mixa slät och sila i finmaskig sil. (Ta inte en alltför fin.) Smaka av med salt, peppar och tryffelolja. Tänk på att inte ta för mycket tryffelolja. Då smakar det mest vitlök. Kolla konsistens och späd eventuellt med mjök. Den skall vara lite krämig.
6. Knaperstek det skurna fläsket eller bacon, låt rinna av på papper.
7. (beroende på val av anklever kok i buljong eller ugnsbaka)
Alt. Köp färdig av något slag.
8. Servera i varma soppskålar, lägg i en skiva anklever, strö över rostad blomkål och fläsk/bacon. Garnera med lite färska timjan blad.
9. Käka

