

# Blomkålssuppe med sprødstegt oksespegepølse

## Det skal du bruge

---

En færdig grundsuppe, ca. 1 liter.

1 lille blomkålshoved

1 lille løg

1/4 l piskefløde eller mere

Oksespegepølse

Smør til at stege i

Salt og peber

## Sådan gør du

---

Skær løg og blomkål i grove stykker.  
Svits dem i smør og hæld suppen ved.

Lad grøntsagerne koge møre i suppen.  
Tilsæt fløde og blend suppen, så den bliver ensartet og cremet.

Steg stykkerne af oksespegepølse i smør ved middel varme. Steg dem på begge sider. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrul ligesom bacon.

Smag suppen til med salt og peber. Server den sammen med stykkerne af sprødstegt oksespegepølse.