

Broccoli och grönkålssoppa 2-3 stora portioner

1 stort färskt brocolihuvud med stam delad i mindre bitar
2 dl fryst grönkål (Vår butik hade ingen färsk nu den är ju lite säsongskänslig)
2 schalottenlökar finhackade
1 vitlöksklyfta skivad
1 msk kokosolja ekologisk
2 msk vitvinsvinäger
1 grönsaksbuljong ekologisk
6 dl vatten
2 dl grädde
salt och nymaldsvartpeppar

Fetaostkräm

2 dl matlagingsyoghurt
100 g fetaost
1 msk färsk lime juice
2 msk finhackade färska örter t.ex. timjan eller basilika

Mixa fetaost och matlagingsyoghurt med en stavmixer. Tillsätt örter och limejuice och rör om.

Fräs löken med kokosoljan i en kastrull. Tillsätt övriga ingredienser och låt allt sjuda på svag värme i ca 10 min. Mixa soppan med en stavmixer och smaka av med salt och peppar



