**Blomkålsuppe 4 porsjoner**

1 blomkål

½ løk

1 fedd hvitløk

1 ss smør

2stk poteter

5 dl Kyllingkraft evt vann og hønsebuljong

3 dl h-melk

2 dl matfløte

Salt, chilipepper( evt pepper) og timian etter smak

* Smelt smør og fres løk, hvitløk blank på middels varme.
* Tilsett potet, blomkål i biter og vann og melk, kok opp og la det småkoke ca 15 min.
* Tilsett matfløten og kjør det sammen med stavmikser
* Smak til med salt, chilipepper og timian
* Kan serveres med sprøstekt bacon eller stekt kyllingfilet i biter. Og brød.