

## **BROKKOLISUPPE**

1 løk, finhakket

noen hvitløksfedd, finhakket

¼ - ½ brokkoli i biter, (se an størrelsen). Bruk hele grønnsaken

1 ts grønn curry paste

5 dl buljongkraft

½ boks kokosmelk

1 neve spinat (+ litt strimlet spinat til pynt ved servering)

½ ts salt

### **Slik gjør du:**

- Stek løk og hvitløk til suppa blir blank/myk. Rør inn curry paste
- Tilsett buljongen og kok opp
- Ha i brokkolibitene og la den koke i ca 10 min eller til brokkolien er mørk/myk
- Tilsett kokosmelk og spinat og gi det et oppkok
- Kjør i blender og server med litt strimlet spinat

## **«SUPPEKJEKS»**

300 g mel

1,5 dl vann

litt olje og salt

### **Slik gjør du:**

- Bland alle ingrediensene og kna deigen sammen
- Trykk deigen flat med hendene og sett den på en stekeplate med bakepapir
- Prikk overflaten med en gaffel og stek kjeksene på 250 grader i ca 10 min, eller til overflaten er sprø og gyllen

**Bon appetit!**