**Brokkoluresuppe**

1 blomkål

1 brokkoli

4 ss hvetemel

2 l melk

4 grønnakskbuljongterninger

Smak til med pepper

Sprøstekt bacon

[](http://www.google.no/imgres?imgurl=http://4.bp.blogspot.com/-J37AnpIRpMs/Ujx2MMcAweI/AAAAAAAAD4A/Oecyv11qXno/s320/20.09.13%2B-%2B1&imgrefurl=http://anjasskatter.blogspot.com/2013/09/blomkal-og-brokkolisuppe-go-green.html&h=320&w=320&tbnid=SmZAnYRj689kVM:&zoom=1&docid=Q-ccXrMl5t8LQM&ei=mwZBVL2PJoi1ygOKoIGgBA&tbm=isch&ved=0CAkQMygBMAE4ZA&iact=rc&uact=3&dur=384&page=5&start=80&ndsp=23)Blomkål og brokkoli kokes møre. Tøm av vannet og mos grønnsakene med en stavmikser. Hvetemelet røres inn, før man tilsetter melken og buljongterningene. Kokes i 5-10 minutter. Serveres med sprøstekt bacon. NAM ☺