

# Broccolisuppe med rejefyld

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Del broccolien i mindre buketter og kog dem i vandet med boullion i ca. 7-10 minutter.

Flæk agurken, fjern kernerne og skær den i små tern. Fjer kernerne fra chilien og skær den i små tern. Hæld vandet fra rejerne. Bland agurk, chili og rejer i en skål. Tilsæt saften fra 1/2 lime samt 1 spsk. olie.

Blend den kogte broccoli og boullionen med en stavblender. Tilsæt creme fraiche, 1 spsk. olie og smag til med salt og peber. Blend kort. Server suppen med rejefyldet.

## Ingredienser

1 broccoli  
1 liter vand  
2 boullionterninger  
2 spsk. creme fraiche  
1 spsk. olie  
salt og peber

### Rejefyld:

1/2 agurk  
1 rød chili  
170 g rejer  
saft af 1/2 lime  
1 spsk. olie