

Köögivilja-juustusupp krutoonidega

4 portsjonit

160 g lillkapsast
160 g porgandeid
1 küüslauguküüs
2 spl toiduõli
10 dl kanapuljongit
200 g maitsestatamata sulatatud juustu
40 g viilutatud saia
Tilli



1. Puhasta köögiviljad. Purusta küüslauk, tükelda porgandid ja lillkapsas. Pruunista õlis porgandid, väiksemad lillkapsaõisikud ja küüslauguküüs.
2. Lisa kanapuljong köögiviljadele ja keeda need pehmeks.
3. Seejärel lisa sulatatud juust, lase sulada ja supiga kokku keeda.
4. Püreesta saumikseriga.
5. Rösti saiaviilud ahjus või röstris, seejärel haki need kuubikuteks. Puista serveerimisel supi peale. Kõige lõpuks lisa supile ka värskelt hakitud tilli.

Retsepti autor Erlis Schönberg