

Ingredienser:

- 100 g bacon (i ca. 1x1 cm tern)
- 200 g hvidkål (tern ca. 2 x 2 cm)
- 2 små eller 1 stor porre skåret i ca. 6 – 8 mm tykke skiver
- 150 g kartofler i mundrette stykker
- 2 gulerødder, skåret i ca. 4-5 mm tykke skiver
- 2 fed hvidløg, presset eller meget finthakkede (*kan udelades*)
- 1 liter grønsags og - eller svinebouillon
- 2 stilke frisk timian, eller ¼ tsk. tørret timian
- 1 laurbærblad
- 3 hele sorte peberkorn
- 1 spsk. olie
- 1 strøget tsk. salt
- evt. 1 spsk. finthakket persille
- evt. et lille stykke røget medister, skåret i skiver

Tilberedning:

1. Svits baconen i olie i en passende gryde, til den får farve, tilsæt hvidkål og hvidløg og svits til grønsagerne falder lidt sammen og dufter
2. Tilsæt bouillon, timian, laurbær, kartofler, salt og sorte peberkorn, kog suppen op, dæmp varmen og lad retten simre i 5 min.
3. Tilsæt porrer, kartofler, gulerod og lad retten simre videre i ca. 20 min.
de sidste 5 minutter varmes evt. pølse med
4. Fjern timianstilke og laurbærblad og smag til med salt, og tilsæt evt. finthakket persille

Tilsæt / erstat gerne med grøntsager efter egen smag

Retten fortjener faktisk et glas skummende koldt øl

(nem, hurtig og velsmagende)

Kålsuppe

(2 personer)



Tips:

Det er ikke absolut nødvendigt med kødtilbehør, der er jo allerede bacon i suppen

Forslag til evt. kødtilbehør:

1 Frankfurter pølse serveret varm på en tallerken, sammen med sennep og en skive godt rugbrød.
1 pølse delt af 2 personer er faktisk nok.

