

### ***Ingredienser:***

#### **Kødboller:**

200 g hakket fedtfattigt skinkefars  
1 dl tørret smuldret hvidt brød  
1 dl vand  
Salt og hvid peber

#### **Suppe:**

6 dl vand  
1 grøntsags bouillonterning eller fond  
4 dl meget fint strimlede porre, gulerødder, hvidkål  
2 mellemstore fint strimlede kartofler  
Persille

### ***Tilberedning:***

1. Udblød brødet i 10 min. i vandet
2. Rør kød, brød, salt og peber i
3. Form det i 12 små boller
4. Bring vandet i kog med bouillon eller fond
5. Tilsæt bollerne, og lad dem simre ved svag varme i ca. 10 min.
6. Tag dem op.
7. Læg hvidkålen i suppen, kog i ca. 10 min. Tilsæt nu porre og kartofler, Kog videre i ca. 5 min. Gulerødder tilsættes, og der koges i yderligere 5 min.
8. Tilsæt kødbollerne, og smag til med salt og hvid peber
9. Drys med fint snittet persille

### ***Tilbehør:***

Groft brød

#### **NB:**

Kogetiden for grøntsagerne afhænger af hvor fint man har snittet grøntsagerne

## ***Grøntsagssuppe med kødboller***

(2 personer)

