

Ingredienser:

100 g frossen grønkål
100 g kartofler i tern ca. 1 X 1 cm
1 stor gulerod i skiver
50 g selleri, pastinak eller persillerod i tern ca. 1 X 1 cm
1 hakket løg
1 tsk. rapsolie
6 dl svine, eller grøntsags bouillon
1 tsk. salt
Peber

Tilberedning:

1. Svits rodfrugter og løg i olien i en gryde i ca. 2 min.
2. Tilsæt grønkål og bouillon, og lad suppen simre i 10 min.
3. Smag til med salt og peber

Suppen bør serveres i suppekopper (så holder den sig varm længere)

Tips:

Grønkålssuppen kan sagtens spises uden kød som tilbehør
Ønsker man kød til, er et stykke koldt kogt flæsk evt. m/sennep
eller et stykke kold kogt medister

Nem grønkålssuppe

(2 personer)

