



Recept!

reso.nu

Långkålssoppa

En grönkålssoppa med smak av julDan

Ingredienser för 4 port

500g	Grönkål eller savoykål
1 st	Finhackad lök
	matolja
8 dl	Veg,- kyckling eller kalvbuljong
	Eller fläskespa
3 dl	Grädd
	Ättika 12%
	socker
	Salt och vitpeppar

Så här gör du:

Skär eller riv det gröna från grönkålen och strimla kålen. Antingen slänger du stockar och stjälkar eller så koka du det i buljongen en timme för att få ut mera av kål smaken. Fräs löken i matolja tills löken börjar "svettas". Tillsätt och fräs med kålen en liten stund. Tillsätt buljongen och koka upp, tillsätt grädden och sjud tills kålen är mjuk. Mixa till en slät soppa. Smaka av med kärlek, ättika, socker, vitpeppar och salt. Vi servering fräs lite finstrimlad grönkål och tillsätt soppan

Mitt hjärta klappar för soppa på julDan!