



# Jörgens grönkålsoppa



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Jörgens Grönkålssoppa

4 port.

Tips! En variant är att byta ut vinet mot 1 dl äppelcider. Då blir soppan mindre syrlig och något sötare iställe!

## Ingredienser:

1 st gul lök, liten  
3 klyftor vitlök  
2 msk smör  
1,5 dl vitt vin  
200 g grönkål, repad,  
strimlad  
4 dl vatten  
4 dl grädde  
2 tärningar kycklingbul-  
jong  
1 nypa salt  
1 tsk citron, skalet  
cayennepeppar, efter  
tycke och smak

## Tillbehör om man vill:

200 g chorizokorvar,  
stekta  
Parmesanost, färskriven  
vitlöksbröd

## Gör så här:

Skala och hacka lök och vitlök.

Hetta upp smöret i en stor gryta och fräs lökhacket lätt utan att det tar färg.

Häll i vinet (eller äppelcidern) och låt det koka ett par minuter på hög värme utan lock.

Tillsätt grönkålen och rör om. Låt den fräsa med ett par minuter.

Slå i vatten, grädde och buljong och låt det sjuda utan lock i 10 minuter.

Mixa soppan slät och smaksätt med salt, peppar, cayennepeppar, en nypa socker och lite rivet citronskal.