

Jörgens grönkålssoppa

4 port.

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
kycklingbuljong
1 nypa salt
1 tsk citron, skalet
cayennepeppar, efter
tycke och smak

Tillbehör om man vill:

200 g chorizokorvar,
stekta
Parmesanost, färskrivet
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.



Jörgens grönkålssoppa

4 port.

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
kycklingbuljong
1 nypa salt
1 tsk citron, skalet
cayennepeppar, efter
tycke och smak

Tillbehör om man vill:

200 g chorizokorvar,
stekta
Parmesanost, färskrivet
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.



Jörgens grönkålssoppa

4 port.

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
kycklingbuljong
1 nypa salt
1 tsk citron, skalet
cayennepeppar, efter
tycke och smak

Tillbehör om man vill:

200 g chorizokorvar,
stekta
Parmesanost, färskrivet
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.



Jörgens grönkålssoppa

4 port.

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
kycklingbuljong
1 nypa salt
1 tsk citron, skalet
cayennepeppar, efter
tycke och smak

Tillbehör om man vill:

200 g chorizokorvar,
stekta
Parmesanost, färskrivet
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.

