



www.vartskafferisverige.se

Het grönkålssoppa med ostkrutong (4 pers.)

Till soppan:

500 g grönkål , 1½ grönsaksbuljongtärning

8 dl vatten, ½ dl mjöl

kryddor: chili, svartpeppar, muskotnöt

Till krutonger:

vitt bröd, ca 4 skivor, rapsolja, flingsalt

riven parmesan alt. grana padano

Koka upp 7 dl vatten med 1½ grönsaksbuljong. Tillsätt finhackad grönkål.

Red soppan med ½ dl mjöl väl utblandad i 1 dl vatten, krydda försiktig med chili och riven muskotnöt och låt koka några minuter till dess soppan har tjocknat till lagom konsistens. Späd eventuellt soppan med ytterligare buljong beroende på hur kraftig du vill ha soppan.

Smaka av och krydda ytterligare om så önskas. Skiva det vita brödet i 1 cm små bitar.

Värm stekpanna och häll i ca 1 msk rapsolja. Lägg i brödbitarna. Vänd dem hela tiden.

Låt dem suga i sig oljan, fyll på lite om behövs.

Brödbitarna ska få en vacker färg och bli rostade.

På slutet strö över fint riven ost, lite flingsalt och låt osten smälta in. Låt dem kallna.

Servera soppan varm med några brödbitar i varje tallrik.

Smaklig måltid.