



Grønkålssuppe

1½ l. suppe kogt på kød
3 kartofler
2 gulerødder
¼ selleri
2 porre
1 persillerod
4 spsk. mel
200 g hakket grønkål

Grønkålen ribbes og blancheres i letsaltet vand i 5-10 min.

Kålen hakkes gennem kødhakker eller blandes med lidt suppe. Bring suppen i kog.

Skær resten af grønsagerne i grove tern. Tilsæt grønsagerne og lad dem koge i 10 min. Tilsæt den hakkede grønkål.

Jævn grønkålssuppen med meljævning rørt af lige dele mel og vand. Lad suppen koge i 5 min. og smag til.