

Grønkålssuppe (6 pers.)



Vand + grøntsagsbouillon	1½ l
Porrer i skiver	200 g
Gulerod i skiver	300 g
Selleri i tern	150 g
Kartofler i skiver	300 g
Hakket grønkål (rå eller frost)	450 g
Salt og peber	
Hamburgerryg (rå eller kogt)	300 g

Skær kødet i tern.

Kog alle grøntsagerne i bouillonon i ca. 30 min.

Kog kødet med, hvis det er rå. Hvis kødet er kogt, tilsæt det da sammen med grønkålen.

Tilsæt grønkålen og smag til med salt og peber.

Suppen kan evt. jævnes med en spiseskefuld maizena, der er rørt ud i lidt koldt vand.

Tilbehør: Groft brød.

Supper - G



Livsstilscentret
Brødstrup Sygehus