

Ældre Sagen

Suppeaftener den 4. februar og 18. februar 2016

Sønderjysk suppe

Til 4 personer:

400 gram hakket svinekød

1 spsk olivenolie

Salt

2 porrer (i ringe)

2 gulerødder (i tern)

2 persillerødder (i tern)

300 gram hvidkål (fintsnittet)

1 dl parboiled ris

¼ tsk safran

1 dl rosiner

2 liter grøntsagsboullion

2 tsk æbleeddike

Salt og peber

Evt. hakket persille som pynt

Tilbehør: Groft hvedebrød

Svits kødet i olie i en gryde. Tilsæt grøntsagerne og lad dem svitse med i 4-5 min. Tilsæt ris, safran og rosiner. Dæk med boullion og kog suppen til risene er møre (15-20 min). Smag til med eddike, salt og peber. Pynt evt. med persille. Server suppen rygende varm med brød.

Velbekomme.

Lilian Maskov