



god

Grønkålssuppe med bacon

*Grønkålssuppen er sprængfuld af gode vitaminer.
Her har den fået selskab af sprøde bacontern.*



4 personer
Koge-/stegetid: ca. 45 min.

**500 g ribbede
grønkålsblade**
2 løg
2 gulerødder
200 g kartofler
25 g smør
1 l bouillon
2 spsk. hvedemel
2 dl fløde (9%)
salt og peber
100 g bacon (i tern)

1. Kog den skyllede og ribbede grønkål i ca. 15 min. i letsaltet vand, og afdryp i en sigte. Blend kålen i en foodprocessor, eller hak den på et skærebræt.
2. Hak løgene. Skræl gulerødder og kartofler, og skær dem i små tern. Smelt smørret i en gryde. Svits løg, gulerødder og kartofler et par min., og kom grønkål og bouillon ved. Kog suppen op, og lad den småkoge under låg i 15 min.
3. Ryst hvedemel til en jævning med fløden, og rør den i suppen. Lad suppen koge 3-4 min. under omrøring. Smag til med salt og peber.
4. Svits bacontern på en pande, til de er gyldne, og afdryp dem på køkkenrulle. Drys bacontern over suppen ved servering.