

Soppa med Grönkål och Bacon

4 port.

1 liter vatten

2 tärningar grönsaksbuljong

4-5 potatisar

1 purjolök eller 1 hackad gul lök.

250 g fryst grönkål

200 g färskost med vitlök och örter

1-2 pkt bacon.

Gräslök

Gör så här:

Koka upp vatten och buljongtärningar

Skala under tiden potatisen och skär dem i bitar. Skär purjolöken i strimlor eller hacka löken. Koka potatis och lök i buljongen ca 15 min. Tillsätt grönkålen och låt den koka med några min.

Ta soppan från värmen och tillsätt osten och mixa soppan slät. Värm försiktigt.

Servera soppan med knaperstekt bacon och gräslök.