



SOPPA

Grönkålssoppa

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En mustig och krämig grönkålssoppa som jag serverar med mina goda pannstekta tortillabröd.

Den här gången lägger jag även några tomatskivor mellan bröden innan de åker ner i pannan.



INGREDIENSER



1 kg färsk grönkål eller ca 700 g fryst hackad grönkål
75 g smör till grytan (mer smör går åt till färsk grönkål)
1 liter vatten
3 grönsaksbuljongtärningar
5 dl vispgrädde eller matlagingsgrädde
flingsalt och nymalen svartpeppar

Pannstekta tortilla bröd

150 g färskost, t ex philadelphiaost
4 medelstora tortillabröd
2 tomater, i tunna skivor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Repa och strimla grönkålen. Fräs den mjuk i smör i omgångar i en panna eller gryta utan att den tar färg.
- 2** Koka upp vatten och buljongtärningar. Tillsätt grädden och häll allt över grönkålen i grytan. Låt sjuda i ca 5 minuter eller tills grönkålen är mjuk. Mixa soppan, behövs inte med den frysta grönkålen, och runda eventuellt av med en klick smör. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Bred färskost på 2 av tortillabröden. Skiva tomaterna mycket tunt och lägg dem ovanpå. Lägg ihop bröden två och två. Stek bröden gyllene i torr panna på båda sidor. Klipp eller skär i bitar och servera till den varma soppan.