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

30

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 matlagningsgrädde
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.