

## Stine Bosses cremede grønkålssuppe med æble

18. februar 2013 kl. 18:00 på DR1

### **Ingredienser:**

*1 liter hønseboullion  
250 g. ribbet grønkål  
1/2 dl. piskefløde  
Frisk kværnet peber  
2-3 spsk. æble eddike  
2 danske æbler  
Et godt friskbagt rugbrød*

### **Fremgangsmåde:**

Grønkålen renses og 50 g. tages fra til servering.  
Resten af kålen blanches i kogende vand 2-3 min.

Kålen lægges i koldt vand så kogningen stopper. Lad den afdryppe i sigte.

Kog derefter boullion op, hak kålen groft og kom i blender.  
Overhæld med boullion og blend til "glat". Smag til med fløde, salt og peber. Hak resten af kålen fint og skær æblerne i tern.

Varm hurtigt suppen med snittet kål og æbler i, og smag til med æbleeddike.

Server med lunt rugbrød.