


Av: Neta & Peppe



 4 port

 Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Smala, Vegetariska, Soppa, Vardag, Koka

## VEGETARISK VITKÅLSSOPPA

Vitkålssoppan är nästintill vegetarisk om man bortser från kycklingfonden som dock enkelt kan bytas ut mot grönsaksfond.

### Ingredienser

1 st lök, gul  
1 st lök, röd  
1 kg vitkål  
smör  
olivolja  
1 msk fond, kyckling  
2,5 dl grädde, visp  
2 dl matlagningsvin, vitt  
salt  
svartpeppar  
2 tsk timjan

► Serveras med  
4 skivor rostbröd

### Gör så här

1. Skala och hacka löken och strimlad vitkål fint.
2. Fräs lök och vitkål tillsammans i smör och olivolja i en stor kastrull så länge att det börjar karamelliseras.
3. Koka upp 2dl kyckling fond enligt anvisning på flaskan.
4. Slå på vin och fond och låt allt koka ihop.
5. Slå på grädde och späd med vatten så att allt täcks och lite till.
6. Krydda med timjan. Koka upp och smaka av med salt och svartpeppar.
7. Servera rostat bröd till soppan.