



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. januar 2018

Hovedret

Grønkålssuppe med hamburgerryg og byg (4 personer).

Ingredienser: 500-600 g hamburgerryg, 2 liter lys kyllingebouillon, 1 suppevisk (af persille, timian, selleritoppe og andet godt), 200 gram gulerødder, 200 gram persillerødder, 2 porrer, 300 gram knoldselleri, 300 gram ribbet grønkål, 100 gram perlebyg, friskrevet muskatnød, evt. mælk, evt. hvedemel. *Desuden:* havsalt, friskkværnet peber, køkkensnor, 8 skiver rugbrød, smør.

Kom hamburgerryggen i en stor gryde sammen med bouillon. Bind en suppevisk med køkkensnor og dump den ned til hamburgerryggen. Kog i 50 minutter ved svag varme, til kødet er færdigt. Tag visk og kød op og kassér visken.

Vask, rens og skræl grønsagerne. Pluk kålen af stokkene, snit kålbladene i små mundrette stykker, og snit stokken fint. Skær porrerne i skiver og de hårde grønsager i tern.

En lille halv time før du skal spise, skal du tilsætte først byggen og de hårde grønsager og derefter de to kåludskæringer og porrerne.

Skær hamburgerryggen i tern og kom den ned i suppen. Krydr med masser af høvlet muskatnød og smag til med salt og peber. Du kan justere suppens konsistens med lige dele mælk og mel, hvis du ønsker det.

Smelt lidt smør på en pande og rist rugbrødsskiverne gyldne på begge sider.

Snit gerne lidt grønkål meget fint og drys det på suppen, lige inden du spiser. Server med smørristet grønkål.

