Hvidkålssuppe

Til 4 personer

**Ingredienser**

▢0,5 hvidkål

▢1 bagekartoffel

▢1 porre

▢1 teskefuld sherryeddike

▢8 deciliter vand

▢2 bouillon til 8 dl vand.

▢1 teskefuld timian tørret

▢2 deciliter fløde

▢salt og friskkværnet peber

▢persille

**Sådan gør du**

Fjern det yderste blad på hvidkålen, og snit derefter cirka halvdelen af kålen i tynde strimler, som igen skæres i mindre stykker.

Bagekartoflen skrælles og skæres i små tern, mens porren snittes i tynde skiver.

Varm en gryde op, og kom lidt olie i. Svits nu hvidkål, kartoffel og porre i op til 10 minutter, hvor du vender det rundt undervejs, så det ikke branker eller brænder på.

Kom en smule sherryeddike i, lad det svitse kort - og tilsæt derefter vand, bouillon og timian.

Lad nu hvidkålssuppen koge i 30 minutter under låg, så grøntsagerne bliver kogt møre. Suppen skal blot simre.

Hak persillen fint.

smag den færdige hvidkålssuppe til med lidt salt og peber. Du kan også komme lidt sukker i.