



Chorizosuppe med kartofler og grønkål

Tid i alt 25 min. Arbejdstid 15 min. Holdbarhed 2 dage Kan fryses Ja Antal 20 pers. ◆

Ingredienser

10 løg, finthakket
20 fed hvidløg, finthakket
250 g chorizo, i tern eller skiver
5 tsk timian, tørret
3500 g kartoffel, i små tern
500 g grønkål, finthakket
45 dl grøntsagsbouillon
5 dl piskefløde
5 spsk smør
5 spsk olivenolie
salt
sort peber, friskkværnet

Derudover

5 håndfulde grønkål, finthakket til servering

Fremgangsmåde

Varm smør og olivenolie op i en gryde ved middelvarme og sauter løg og hvidløg heri, til løgene er bløde og klare. Tilsæt chorizo, timian, kartofler og grønkål og varm det godt igennem i cirka 5 minutter.

Kom bouillon, fløde, salt og peber i gryden og lad det simre i cirka 15 minutter, til kartoflerne er møre.

Server den varme suppe i dybe tallerkener med et drys finthakket frisk grønkål