

Kålsoppa

6 portioner

1 kg vitkål
2 dl vitt vin (kan uteslutas)
1,8 l vatten
2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
1 msk tomatpuré
1 msk sirap alt. flytande honung
2 köttbuljongtärningar
2 grönsaksbuljongtärningar
1 tsk timjan
1 tsk oregano
10 kryddpepparkorn
15 vitpepparkorn
3 kryddnejlikor
2 lagerblad
50 g smör (kan uteslutas)

Topping

Persilja

Ansa och skär kålen i ca 3x3 cm stora bitar.

Skala och hacka gul- och vitlök.

Bryn kål och lök i omgångar i stekpanna med rapsolja och en klick smör. Vid sista omgången när den nästan är klar, lägg i tomatpuré och sirap. Bryn ytterligare någon minut.

Lägg i peppar, kryddnejlika och lagerblad i en tekula (om sådan finns).

Lägg i alla ingredienserna i en kastrull förutom smöret och koka soppan i ca 25-30 minuter.

Smaka av med salt och peppar.

Smält smöret i soppan. Det förstärker smaken och gör den matigare.

Toppa med persilja.