



## Beskrivelse

Skær grøntsagerne i tern eller strimler. Kom grøntsagerne i en gryde og hæld hakkede tomater og vand over. Kom bouillonterningen i og tilsæt salt og krydderier. Kog suppen i ca. 30 minutter, der skal stadig være lidt bid i grøntsagerne.

Server suppen med flutes.

## Ingredienser

400 g hvidkål  
1 porre  
2 stængler blegselleri  
3 gulerødder  
1 løg  
1 ds. hakkede tomater (400 g)  
2 ds. vand (8 dl)  
1 hønsebouillonterning  
1 tsk. karry  
1 tsk. oregano  
Salt, cayennepeber og chiliflager efter smag

Tilbehør: Flutes

## Variationer

1. Brug gerne andre grøntsager til suppen. Det er en god tøm-din-grøntsagsskuffe suppe.
2. Suppen kan evt. tilsættes lidt kyllingestrimler eller små stykker fisk.
3. Pynt hver portion med 1 spsk. creme fraiche og friskhakket persille.
4. Suppen kan også serveres kold.