

Suppe med kålrabi og selleri

6 personer

| | |
|----------|-------------------|
| ca. ½ | Kålrabi |
| ca. 150g | Knold selleri |
| 100 g | Smør |
| 2 stk. | Løg |
| 2 fed | Hvidløg |
| 7 ½ dl | Grøntsagsbouillon |
| ½ dl | Fløde |
| ½ dl | Citronsaft |

Kålrabi og selleri skrælles og skæres i små tern. Løg og hvidløg hakkes fint. Smelt smørret i en passende stor gryde ved svag varme. Det må ikke tage farve eller brune. Tilsæt kålrabi, selleri, løg og hvidløg. Lad det dampe i smørret 5 – 10 minutter ved svag varme. Grøntsagerne afgiver smag til smørret, som vil fordele sig i suppen, når den koges op.

Kog op med grøntsagsbouillon og lad suppen simre til kålrabi og selleri er mørt. Det tager omkring 30 – 45 min.

Suppen blendes og smages til med fløde, citron, salt og peber inden servering.