



Savojkål- och purjosoppa

(2 port)

20 cm purjolök

400 g savojkål

En skvätt olja

5 dl vatten

2 msk b-jästblandning/1 buljongtärning

1 dl havre fraiche/havregrädde

salt

200 g vegetarisk korv

Hackade örter t.ex. basilika, timjan,
persilja eller körvel

1. Stek korven och skär den i skivor.
2. Halvera purjolöken på längden, skölj och strimla den. Skölj och strimla savojkålen.
3. Fräs purjo och kål några minuter i olja i en kastrull, utan att de tar färg. Häll sedan på vatten och b-jästblandning (se recept) eller buljongtärning.
4. Koka i ca 10 min. Mixa soppan slät. Rör ner havre fraiche/havregrädde. Häll i mer vatten om soppan är för tjock. Salta.
6. Häll upp i tallrikar, lägg i korvskivorna och garnera med örterna.

Tips: Korven kan bytas ut mot t.ex. stekt svamp, bönor eller linser.

Suzanne Gundler