



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Caldo verde suppe med kartofler, grønkål og linquica pølse

Linquica pølse

4 stk grillpølser m. linquica

Caldo verde suppe

2 stk bagekartofler
1 stk løg
2 fed hvidløg
1 stk laurbærblad
1 pose grøntsagsbouillon
100 g snittet grønkål
6 dl vand ^b

Salat

1 stk æble
½ stilk bladselleri
75 g salatmix napolitana
1 spsk æbleeddike
1 spsk olivenolie ^b

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Linquica pølse:** Skær linquica pølserne i skiver på ca. 1 cm. Varm en gryde op med lidt olie. Steg linquica pølsen sprød 3-5 min. Tag dem op og gem olien i gryden.
- 2. Caldo verde suppe:** Skræl kartoflerne og skær dem i mindre tern. Pil løg og hvidløg, hak groft og steg dem i gryden 1-2 min. Kom kartoflerne i og tilsæt også laurbærblad, bouillon og vand. Kog det hele ca. 15-20 min. til kartoflerne er møre. Fjern laurbærblad og blend suppen med en stavblender. Smag til med salt og peber. Kom grønkål og linquica pølse i og kog videre i 3 min.
- 3. Salat:** Skyl æble og bladselleri og skær i mindre tern. Kom det i en salatskål og bland med salatmix, æbleeddike, olivenolie og lidt salt.
- 4.** Servér suppen i skåle med et dryp olivenolie over med salat til.