

KABANOS PØLSER I KLAR SUPPE

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Hæld bønner, alle grøntsager, bouillon og vand i en stor gryde
- Kog i 30 – 45 min. sammen med laurbærblade og suppevisk
- Tag suppevisken og laurbærbladene op
- Kom Kabanos pølserne i
- Smag til med salt og peber og servér suppen med en grovbolle

Ingredienser

600 g	hvide bønner udvandet
1 stk.	stort hvidkål snittet fint
2 stk.	store løg snittet fint
5 stk.	gulerødder i tykke skiver
3 liter	oksebouillon
3 liter	vand
1 stk.	suppevisk af sammenbundne blade af selleri, porretop persille
5 stk.	laurbærblade
10 stk.	grov boller
1,5 kg	Kabanos pølser i tykke skiver salt og peber

Et lille tip

Suppen varmer dejligt på en kold vinterdag. Servér eventuelt hjemmebagt brød til

Kabanos

Varenummer:

4900 28 x 25 g

