

Grønnskålsuppe

La oss få denne gamle grønnsaken fram i lyset igjen!

Av: Trine Amalie Sjøvold

Vanskelighetsgrad [Lett](#)

Tilberedningstid [20-40 min](#)

4 porsjoner

Ingredienser

5 dl grønnskål (hakket)

1 l kraft eller buljong

Ss salt

3 ss maizena jevner

1 ts revet muskatnøtt

1 dl fløte

Fremgangsmåte

Rens grønnskålen for sener og hakk bladene i matmølle. Kok grønnskålen i kraft tilsatt salt og muskat i ca. 15 minutter til den er mør. Jevnes med litt Lys Maizena jevner og rundes av med en fløteskvett.

Serveres med eggebåter og flatbrød til.

Notater: Grønnskål kan være vanskelig å få tak i. Den er nesten gått ut av produksjon, og det er synd, for det er en av de mest jernrike grønnsakene våre. Sesongen er august til desember. De fleste butikker kan skaffe grønnskål hvis vi spør. La oss bruke forbrukermakten! Hakket rensset grønnskål kan godt fryses.

Kilde: Trine Amalie Sjøvold