



## Toscansk bønnesuppe med gulerødder og kål

En dejlig fyldig suppe, der bliver cremet af de blendede bønner. Lav endelig en dobbeltportion, så der også er til dagen efter. Suppen er mindst lige så god på 2. dagen.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



45 min



Sep – Nov



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

# Ingredienser

4 pers.

1 løg

3 fed hvidløg

2 spsk olivenolie

2 gulerødder

1 stilk bladselleri

2 kviste frisk rosmarin

6 kviste frisk timian

2 laubærblade

8 dl grøntsagsbouillon

2 dåser cannellini bønner

8 blade savoykål

1 spsk æblecidereddike

salt og friskkværnet peber

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Pil og hak løg og hvidløg og kom det i en gryde med olivenolie.
- 2 Svits løgene til de er gyldne.
- 3 Skyl gulerødder og bladselleri og skær dem i små stykker. Kom dem i gryden.
- 4 Tilsæt rosmarin- og timiankviste samt laurbærblade, og lad det hele stege i ca. 5 minutter, mens der røres jævnligt.
- 5 Hæld grøntsagsbouillon i gryden, og lad det simre under låg i ca. 20 minutter til grøntsagerne er møre.
- 6 Tag rosmarin- og timiankvistene op.
- 7 Dræn bønnerne og skyl dem i koldt vand. Hæld dem i gryden og lad dem koge med i 2-3 minutter.
- 8 Hæld ca. 1/3 del af suppen over i en skål. Blend det helt fint, og kom det tilbage i suppegryden. Nu er suppen cremet men har stadig hele stykker grøntsager og bønner.
- 9 Hak savoykålen groft og vend i suppen.
- 10 Smag suppen til med æblecidereddike og salt og peber.
- 11 Ved servering dryppes portionerne med olivenolie.



## Tip

Ønsker du lidt bid i suppen, så servér den med lidt tørrede chiliflager på toppen.

