



## Kål- och rotfruktssoppa

Ingredienser 4 personer

---

1 st spetskål eller vitkål, (500 g)  
3 st potatisar  
2 msk olivolja  
1 påse rotfrukter, frysta (550 g)  
2 st hönsbuljongtärningar  
1 l vatten  
300 g kassler  
0,5 tsk salt  
1 krm svartpeppar, nymald

### Crème fraiche:

2 dl crème fraiche, lätt  
2 msk dill, hackad  
2 krm salt

### Garnering:

dillvippor

### Tillagning

---

Kålsoppa är en rysk husmanskostklassiker. Här är en variant med rootsaker och kassler. Crème fraiche smaksatt med dill passar bra till. Komplettera gärna med grovt mörkt bröd.

1. Ansa och skär kålen i små bitar. Skala och skär potatisen i bitar.
2. Hetta upp oljan i en gryta. Fräs rotfrukterna under omrörning ca 3 min. Tillsätt kål och potatis och fräs under omrörning 2-3 min. Smula ner buljongtärningarna. Tillsätt vattnet och låt soppan koka under lock ca 15 min.
3. Skär kasslern i skivor och sedan i bitar. Låt kasslern koka med soppan när ca 3 min återstår. Smaka av med salt och peppar.
4. Blanda lätt crème fraiche och dill. Smaka av med salt.
5. Garnera soppan med dillvippor och servera den med crème fraiche.