



Kaaliklimppisoppa

Aineet: kaalia
suolaa
vettä
maitoa
klimppejä
voita

Valmistus: Jos soppaan käytetään kaalin alimmaisista kerimättömiä lehtiä, ne lyöpätään ensin suolatussa vedessä. Sitten vasta ne paloitellaan maitoon kiehumaan. Melkein valmiiseen soppaan pudotellaan tavallisen klimppisopan klimppejä. Valmis soppa maustetaan suolalla ja voilla. Syyskesäinen kaalinkerä hienonnetaan suoraan kiehuvaan suolattuun vesitilkkaan ja keitetään kypsäksi. Lopuksi lisätään joukkoon maitoa sekä klimppejä.

www.superkokki.com