

Tones hagesuppe - "Blablasuppa"

Skrevet av Tonemeia

tirsdag 14. april 2009 18:14 - Sist oppdatert tirsdag 14. april 2009 19:15

Tones hagesuppe - også kalt Tones grønnsuppe evt. Tones skvallerkålsuppe, eller rett og slett "Blabla-suppa"

Ingredienser:

ca. 10 stilker asparges

1 liter skvallerkål

3 til 4 stilker løpstikke

litt bjørnerot/karvekål og evt persille

Kok kraft av 10 stilker asparges + 1 l vann (Kokes ca 10 min.)

Den groveste delen av aspargesen skrelles, hakkes og brukes til dette.

Kokes sammen med 1 ts salt + 1-2 terninger grønnsakbuljong.

Tilsett ca 1 liter skvallerkål + 3-4 stengler m/blad av løpstikke + resten av aspargesen. (Alt opphakkert)

Kokes ca. 10 min. Tilsett 2-3 ss. smør + 2 dl melk.

Gis et oppkok.

Lag ei jevning av 3 ss. hvetemel + litt melk. Tilsett og gi et raskt oppkok

Tilslutt tilsettes evt 1-2 dl fløte og 1/2 ts sukker (for å balansere smaken). Gis et nytt oppkok. Og så - helt til slutt tilsettes et dryss av karvekål, bjørnerot og persille.

Serveres med fersk loff eller rundstykker.

Dette er egentlig en flexioppskrift. En kan også bruke andre kålvekster som: Blomkålblader, grønnkål eller sommerkål i tillegg til de nevnte ingrediensene, eller istedet for noen av dem...

Litt av suppens historie:

Suppa blei første gang laga og servert i forbindelse med [BlaBla festivalen](#). En alternativ musikkfestival, arrangert av ungdommer i Rockeklubben på Sortland i Vesterålen, første gang i 2004. Den ble da omtalt som BlaBla suppa. I 2005 publiserte Tone suppa si [på forumet her](#)

på hagegal. Etterhvert ble den snappet opp av nettstedet mineoppskrifter - og slik kom den på trykk i Hagetidend for april 2009 og ble "kjendissuppe" i hageverdenen. Men den var altså aller først publisert på nettet her på Hagegal, og det er vår bruker Tonemeia fra Sortland som har komponert den selv.

Tones hagesuppe - "Blablasuppa"

Skrevet av Tonemeia

tirsdag 14. april 2009 18:14 - Sist oppdatert tirsdag 14. april 2009 19:15

- Du er imidlertid hjertelig velkommen til å prøve selv! Det sies at den er kjempegod - og for en lur måte å bli kvitt ugresset på! Som det heter, "If you can't beat it, eat it!"