



## GRØNNSAKSUPPE

6, KJØLLEFJORD SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1.5 l ferdigblandet kraft/ buljong
- 0.5 stk Kålrabi
- 0.5 stk Purreløk
- 0.5 stk Sellerirot
- 3 stk Gulerøtter

### SLIK GJØR DU:

1. Skjær gulrot, sellerirot og kålrabi i terninger, og purre i skiver. Legg alt over i en kjele
2. Tilsett kraften
3. Småkok suppen i ca. 15 minutter eller til grønnsakene er møre. Al dente.
4. Smak til med pepper og salt og server med litt persilledryss