



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