



VEGGIS SUPPE

6A, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	poteter
2 stk	sellerirot
3 stk	gulrøtter
50 g	kål
50 g	purre
1 stk	persillerot
100 stk	kålrot
20 g	grønncål

SLIK GJØR DU:

- 1 Skrell potetene og kutt opp alle grønnsakene +potetene.
- 2 Bruk noe til og skjære ut en skål av en sellerirot.
- 3 Ta ca. 1L vann oppi en kjele, putt så gulrøttene, kålrot, potet, persille, purre og sellerirot oppi kjelen og lar det koke i ca. 10min.
- 4 Putt opp grønncålen og hodekålen oppi og la det koke enda 10min.
- 5 Hell så suppa opp i sellerirotskåla og smak deg fram med salt og pepper
HÅPER DET SMAKER :)