



## GULROTSUPPE

6, LÆGREID SKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	Gul løk
0.5 ts	Pepper
0.5 ts	Salt
4 stk	Gulrøter
0.5 stk	Appelsin
2 stk	Grønssaksbuljong
1 dl	Fløyte
2 dl	Lettmjølk
2 ss	Finhakka fersk graslauk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Vask og skrell gulrøtene, rens løken.
- 2 Del alt i grove bitar.
- 3 Kok grønnsakene møre i buljongen og mjølk.
- 4 Mos grønssaksbetane med ein stavmiksar.
- 5 Ta dei fleste grønnsakene opp i ei gryte og tilsett salt, pepar og grasløk.
- 6 Til slutt ta oppi fløyten og la det varmast opp.
- 7 Press safta av ei halv appelsin oppi.
- 8 Server!