



## POTET OG SELLERISSUPPE MED KRUTONGER

6, JULSUNDET SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 l vann
- 6 stk store poteter
- 4 ss div krydder
- 4 ts smør
- 1 stk løk
- 1 g salt
- 1 stk kinesisk hvitløk
- 1 ts pepper
- 150 g sellerirot
- 1 bunt friskeurter ( basilikum og persille)
- 4 skive grovbrød
- 2 stk grønnsaksbuljong
- 1 stk liten kinesisk hvitløk
- 1 dl rapsolje

### SLIK GJØR DU:

- 1 Skjær løk og hvitløk i biter og fres det på middels varme. Skrell og skjær poteter og sellerirot i terninger og kok de i buljong under lokk til de er møre(10-15 minutt, alt etter størrelse) Bland med løken og kjø i blender/stavmikser. gi suppen ett oppkok og mak til med salt og pepper. Del brødsnivene i terninger(bruk gjerne brød som er noen dager gammelt). Fordel de i en form på bakepapir og ringle over olje og krydder(f.eks: salt, hvitløkspulver, basilikum,oregano, persille, rosmarin) Stek i ovn på 175 grader i 15-20 minutter. Kjør olje, hvitløk og friske urter med stavmikser og smak til med litt salt. Server oljen og krutongene sammen med suppen.

2