



## POTETSUPPE

6, AURVOLL SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk Løk
- 1 l Vann
- 1 ss Smør
- 500 g Poteter( vi har selv satt de og tatt de opp igjen
- 1 bunt Basilikum
- 1 stk Purre(bare det hvite)
- 1 ts Salt
- 2 stk Hvitkøsfedd
- 3 stk Grønnsaksebuljong

### SLIK GJØR DU:

- 1** 1.Hakk løk, hvitløk og purre.Skrell potetene og del dem i terninger
- 2** Surr løk, hvitløk, purre og poteter i et par minutter
- 3** Hell over vann og buljong og kok i ca. 20 min.
- 4** Miks suppen sammen med en stavmikser og smak til med salt.
- 5** Pynt med basilikum og cherrytomat