



## GRØNNSAKSSUPPE MED LINSER

5D, SKØYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 l vann
- 1 stk kyllingbuljong
- 3 stk poteter
- 2 stk gulrøtter
- 0.5 stk purre
- 1 dl brune linser

### TILBEHØR

- 4 stk flatbrød

### SLIK GJØR DU:

- 1 Kok opp vann og putt oppi buljongen når vannet koker. Rør rundt i vannet til buljongterningen blir løst opp.
- 2 Kutt grønnsakene i terninger og la de koke i 10 minutter eller til de blir møre.
- 3 Sil linsene og vask de under rennende vann. Helt til slutt så tilsetter du linsene og lar de bli gjennomvarme.
- 4 Når grønnsakene er gjennomkokt kan du bruke en øse til å helle suppen oppi noen skåler med flatbrød på siden.