



## GRØNNSAKSSUPPE

5A, SKØYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1.5 l	vann
1 stk	kyllingbuljong
1 stk	gul løk
2 stk	gulrot
0.33 stk	purre
0.33 stk	stangselleri
0.33 stk	kålrot
2 stk	potet
100 g	grønne ertre
1 ts	salt og pepper

### TILBEHØR

4 stk	flatbrød
1 ss	økologisk meierismør

### SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp vann i en kjele og ha i buljongterningen.
- 2** Vask grønnsakene og skjær purren i skiver og kålen i grove biter. Skrell gulrøttene og skjær de andre grønnsakene i terninger.
- 3** La rotgrønnsakene koke i ca 15 minutter eller til de er nesten møre før du tilsetter de andre grønnsakene og ertene.
- 4** Smak til med salt og pepper.
- 5** Server i en skål med flatbrød og smør ved siden av.