



GRØNNSAKSSUPPE

5B, SKØYEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 l vann
- 1 stk kyllingbuljong
- 2 stk gulrøtter
- 3 stilker stangselleri
- 1 stk løk
- 2 stk hvitløksfedd
- 2 stk poteter
- 1 ss solsikke olje

TILBEHØR

- 2 stk frisk persilleblad
- 0.5 ts salt
- 0.5 ts pepper

SLIK GJØR DU:

- 1** Sett vann til koking og tilsett buljongterningen.
- 2** Skrell gulrøttene og vask stangselleri. Riv gulrøttene og skjær stangselleri i små biter. Skrell løk og kutt i jevnstore biter.
- 3** Varm olje i en varm kjele eller gryte på middels varme og stek grønnsakene til de er myke, i 5-7 minutter.
- 4** Ha poteter i gulrotblandingen. Hell buljongvannet i grønnsaksblandingen, press hvitløksfedd og smak til med salt og pepper.
- 5** Gi alt et oppkok, skru ned varmen, og la suppen småkoke til grønnsakene er møre, 10-15 minutter.
- 6** Ta kjelen av platen. Server i dyp tallerken med persille som pynt.