



## GRØNNSAKSSUPPE

5G, SKØYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 ss	olje
1.5 l	vann
1 stk	kyllingbuljong
1 stk	løk
4 stk	poteter
2 stk	gulrøtter
0.5 stk	purre
0.33 stk	brokkoli
0.33 stk	blomkål
0.33 stk	rødbet
2 stk	champignon

### TILBEHØR

2 stk	kokt egg
2 stk	flatbrød
1 ts	salt
1 ts	pepper
2 stk	persille

### SLIK GJØR DU:

- 1** Vask og kutt alle grønnsakene i små biter ca. 1cm lange på en fjøl. Sett olje i en kjele og stek først løken i 1 min, så resten av grønnsakene i 3 min til.
- 2** Tilsett vannet og buljongterningen og få det til å koke. Pass på at buljongterningen blander seg i suppen.
- 3** Rør rundt med en sleiv og la det småkoke til potetene er ferdig. Det kjenner du med en gaffel, når du kan stikke gaffelen gjennom potetene enkelt.
- 4** Mens suppen koker, kok eggene i egen kjele i 5-6 min. Del eggene i to og legg de i fire skåler.
- 5** Øs grønnsakssuppen i skålene. Strø salt og pepper over suppen og pynt med persillen over til slutt.