



GØRNNSAKSSUPPE VEGETAR

6B, ÅSE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 stk	gulrot
1 dl	grønne erter
1 l	grønnsaksbuljong
0.5 ts	timian
1 dl	mais
0.25 ts	salt
0.25 ts	pepper
4 kvast	persille
0.5 øtk	gul løk
1 fedd	hvitløk
2 stilker	stangselleri
2 stk	poteter

SLIK GJØR DU:

- 1** Vask og skrell grønnsakene. Riv gulrot på grovt rivjern. Kutt stangselleri i skiver. Finhakk gul løk. Fres disse lett i en kjele med litt olje, ca 5 minutter til de er litt myke.
- 2** Tilsett finhakkert hvitløk, erter og mais, og hell over 1 liter grønnsaksbuljong. La suppen småkoke i 10-15 minutter.
- 3** Serveres med litt finhakkert persille på toppen, og gjerne litt brød. Vel bekomme!