

Grøntsagssuppe

(4 pers. ret.)

1 Løg

2 Porrer

1 Fed hvidløg

450 g. Gulerødder

225 g. Pastinakker

1 spsk. Oliven olie.

25 g. Smør

8½ dl. Grøntsags bouillon

Revet skal af usprøjtet appelsin.

Saft fra appelsin.

1 spsk. Persille, friskhakket.

Løg, hvidløg og porrer hakkes fint.

Gulerødder og pastinakker skrælles og skæres i tern.

Løg og hvidløg steges klare i olie og smør.

Gulerødder, pastinakker og porrer tilsættes og stegs yderlig et par minutter.

Bouillonnen kommer på, simrer under låg i ca. 20 min.

Suppens blendes til ønsket konsistens.

Suppens smages til med salt, peber og saft fra appelsin

Pyntes med appelsinskal og persille.