

JULIENNESUPPE:

1/4 porre
1/2 gulerod
50 g hvidkål
1 kartoffel
1/4 løg.
1 tsk. persille

10 g margarine

2-3 dl. vand
1/2 tsk. salt
1 LILLE drys peber
evt. 1/4 suppeterning

1/2 skive franskbrød

1. Alle grønsagerne rengøres over en arbejdstallerken.
2. Grønsagerne skæres småt ud, i ringe, skiver eller terninger.
3. Margarinen smeltes i en gryde, til den er lysebrun.
4. Grønsagerne "svitses" i gryden, til de har skiftet farve (ca. 5 min)
5. Vandet tilsættes, og det koger ca. 15 min. ved svag varme
6. Suppen smages til med salt og peber og evt. suppeterning.
7. Juliennesuppen serveres varm, med 1/2 skive franskbrød til.