

Tor's grønsaklapskaus

3 dl vatn

1 terning grønsakbuljong

3 poteter

2 gulrøter

litt kålrabi

litt sellerirot

Skrubb og skrell. Del i terning store bitar.

1/3 purre - Skjær halv- vegg inn og langsetter purren. Brett ut og skyll vekk jord.
Skjær i tynne ringar.

Kok i 5 min.

Om du vil kan du ha i terningstore skinnfrie pølsebitar og la dei trekke nokre minutt til dei er varme.

Smak til med litt salt og pepar.

Server gjerne med flatbrød.

