

Grønnsaksuppe

Ingredienser:

3 mellomstore poteter

2 gulrot

$\frac{1}{4}$ kålrot/kålrabi

$\frac{1}{2}$ purreløk

1 bit sellerirot

1 l vann

2 stk buljong



Slik gjør du:

1. Vask og skrell poteter, gulrot og kålrot.
2. Skjær kålrot, gulrot og poteter i jevne biter/terninger.
3. Skyll purre og kål.
4. Skjær purre og kål i skiver.
5. Ha vann og buljong i en gryte.
6. Ha alle grønnsakene over i gryten.
7. Kok opp, la det småkoke i ca. 20 minutter, eller til alle grønnsakene er møre.
8. Smak til med salt og pepper.