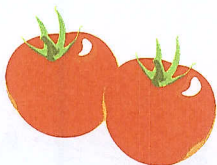




TIPS!

Grønnsaksuppen kan du variere på mange måter ved å bytte ut eller legge til grønnsaker som du liker godt. Med hvitløk og en boks knuste tomater blir det for eksempel en italiensk-inspirert suppe!



FORSLAG TIL OPPSKRIFTER

Når høsten er kommet og de norske rotgrønnsakene er på sitt beste, smaker det ekstra godt med en varm grønnsaksuppe. Dette er også en fin anledning til å bruke opp grønnsaker du har igjen i skapet. Om høsten er dessuten de norske eplene modne, så hva med å lage en eplekake?

GRØNNSAKSUPPE

- 2 gulrøtter
- ½ purre
- 2 skiver kålrot
- 1 skive sellerirot
- 1 l grønnsakbuljong (1 l vann + 1 grønnsakbuljongterning)
- 2 ss hakket frisk persille (kan sløyfes)

1. Vask og skrell grønnsakene.
2. Del grønnsakene i små biter.
3. Kok opp grønnsakbuljongen.
4. Ha i grønnsakene og kok dem i ca. 10 minutter, til de så vidt er gjennomkokte. (Prøv med en liten, spiss kniv – grønnsakene skal være lette å stikke i.)
5. Smak på suppen og tilsett eventuelt litt salt og pepper.
6. Ha gjerne litt hakket persille over suppen når du skal servere den.
7. Server grønnsaksuppen med brød eller flatbrød.