

Du behöver

Klassisk grönsakssoppa

- 3 potatisar, skalade och tärnade
- 3 morötter, skalade och skivade
- 2 palsternackor, skalade och skivade
- 1 bit rotselleri (ca 100 g), skalad och tärnad
- 1 gul lök, hackad
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1,5 liter grönsaksbuljong
- 2 lagerblad
- 1 tsk torkad timjan
- Salt och svartpeppar, efter smak
- 1 dl färsk persilja, finhackad

} FRÄS

Förbättring

CA 30-45 min

X3

3 söner

BENCK

~~LARS~~
LARS Z

Instruktioner:

- Förbered grönsakerna:** Skala och skär potatis, morötter, palsternackor och rotselleri i jämnstora bitar. Hacka löken och vitlöken.
- Fräs lök och vitlök:** Hetta upp lite olivolja i en stor kastrull. Fräs lök och vitlök tills de är mjuka och doftar gott.
- Koka soppan:** Tillsätt alla grönsaker till kastrullen och rör om. Häll över grönsaksbuljongen så att det täcker grönsakerna. Lägg i lagerblad och timjan.
- Låt sjuda:** Koka upp soppan och låt den sedan sjuda på medelvärme i ca 20 minuter, eller tills grönsakerna är mjuka.
- Smaka av:** Ta bort lagerbladen och smaka av med salt och svartpeppar.
- Servera:** Häll upp soppan i skålar och toppa med färsk persilja. Servera med ett gott bröd vid sidan av.

VITLÖKSMÖR + ROSTAT BRÖD