

Grønsagssuppe



Ingredienser:

4 gulerødder
2 porre
2 løg
1 peberfrugt
5 kartofler
2 stk. hønsebouillon
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Alle grønsagerne renses og skæres i tern. De koges i vand med bouillonterninger til de er møre (ca. 25 min.). Grønsagerne blendes med noget af kogevandet til det har den ønskede konsistens. Smages til med salt og peber.

