

## Grønnsakssuppe:

Hva er vel bedre enn en varmende grønnsakssuppe på litt grå og sure dager.

Denne oppskriften er ca 4. porsjoner, vi øker mengden avhengig av hvor mange vi er til bords.

- ✓ 1  $\frac{1}{2}$  liter Vann
- ✓ 2 ts buljongpulver
- ✓  $\frac{1}{4}$  Hodekål
- ✓ 2 stk Gulrøtter
- ✓  $\frac{1}{2}$  Blomkål
- ✓  $\frac{1}{2}$  Purre
- ✓  $\frac{1}{4}$  Kålrot
- ✓ 2 stk Poteter



### Slik gjør du

1. Vask grønnsakene
2. Skrell kålrot, gulrot og potene
3. Kok opp vann og buljongpulver
4. Skjær kålrot, gulrøtter og potetene i små terninger, purren i ringer, blomkålen i små buketter og kålen i strimler.
5. Kok alt i om lag 5 minutter.