

## Potet - og purreløksuppe:

Suppe med potet- og purreløk er billig og god mat, og enkel å lage.

- ✓ 2 kg Poteter
- ✓ 4 stk Purreløk
- ✓ 10 skiver Sellerirot
- ✓ 5 ss Smør
- ✓ 2 liter Grønnsaksbuljong
- ✓ 5 dl Matfløte
- ✓ Salt
- ✓ Pepper



### Slik gjør du

1. Skrell og skjær poteter, purre og selleriroten i biter. Fres dem i smør og hell på buljong og kok til grønnsakene er møre, ca. 20 minutter.
2. Sil fra kraften og hell den tilbake i kjelen.
3. Mos grønnsakene med stavmikser og bland i kraften sammen med fløten. Kok opp og smak til med salt og pepper.
4. Finsnitt litt purreløk og bruk som garnityr på suppen.