

Annemettes Chilisuppe

6 kartofler
1 porre
1 løg
2 fed hvidløg
4 gulerødder
4 store stykker selleri
1 hel chili

Løg og hvidløg skæres i små tern og svitses let i olivenolie, evt med lidt krydderi(og chilien hvis suppen ikke blendes).

Alle grøntsager skæres i passende størrelse tern, og der kommes vand over så der ca er 1 cm vand over.

Simre til grøntsagerne er møre.

Den kan både spises blendet eller som den er.