

Grønsagssuppe

(4-6 personer)

Ingredienser

3 løg i tynde skiver (ca. 150 g)
3 porrer i tynde ringe (ca. 400 g)
1 spsk. olie
1 kg kartofler i små tern
1 persillerod i små tern (ca. 150 g)
3 gulerødder i skiver (ca. 200 g)
6 dl vand
4 dl skummet- eller minimælk
1 tsk. paprika
1 tsk. timian
salt og peber

Fremgangsmåde

Svits løg og porrer i olien. Gem lidt snittet porretop til senere. Tilsæt kartofler, persillerod og 6 dl vand. Lad blandingen koge ca. 20 min. til grøntsagerne er møre. Purér blandingen af kogte grøntsager, brug evt. en blender.

Tilsæt gulerødder, mælk, timian og paprika og kog suppen igennem i ca. 10 minutter. Tilsæt den gemte snittede porretop så det lige når at koge med de sidste 2 minutter. Smag til med salt og peber.

Spises med groft brød.