KLIMAKOKKENE

VEGGIS SUPPE

6A, BERG SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1	stk	persillerot
100	stk	kålrot
20	g	grønnkål
4	stk	poteter
2	stk	sellerirot
3	stk	gulrøtter
50	g	kål
50	g	purre

SLIK GJØR DU:

1. Skrell potetene og kutt opp alle grønsakene +potetene.
2. Bruk noe til og skjære ut en skål av en selerirot.
3. Ta ca. 1L vann oppi en kjele, putt så gulrøttene, kålrot, potet, persille, purre og selerirot oppi kjelen og lar det koke i ca. 10min.
4. Putt opp grønnkålen og hodekålen oppi og la det koke enda 10min.
5. Hell så suppa opp i selerirotskåla og smak deg fram med salt og pepper
HÅPER DET SMAKER :)