



## POTETSUPPE

6, AURVOLL SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

500 g	Poteter (vi har selv satt de og tatt de opp igjen)
1 bunt	Basilikum
1 stk	Purre (bare det hvite)
1 ts	Salt
2 stk	Hvitløksfedd
3 stk	Grønnsaksebuljong
1 stk	Løk
1 l	Vann
1 ss	Smør

### SLIK GJØR DU:

- 1** 1. Hakk løk, hvitløk og purre. Skrell potetene og del dem i terninger
- 2** Surr løk, hvitløk, purre og poteter i et par minutter
- 3** Hell over vann og buljong og kok i ca. 20 min.
- 4** Miks suppen sammen med en stavmikser og smak til med salt.
- 5** Pynt med basilikum og cherrytomat