

Ingredienser:

1 spsk. margarine
1 lille løg, finthakket
1 lille porre, finthakket
2 mellemstore kartofler, skåret i terninger
2 stilke bladselleri, skåret i terninger
½ - 1 grøn eller gul peber, skåret i terninger
1 spsk. hakket, frisk persille (stilkene koges med)
½ spsk. hvedemel
5 dl grønsagsfond / bouillon
1/4 strøget tsk. tørret timian
1 lille laurbærblad
4-5 spsk. Cream Fine fløde
2 tsk. salt (strøgne)
Lidt friskkværnet peber

Tilberedning:

1. Smelt margarinen i en passende gryde. Tilsæt løg, porre, bladselleri, peber og persille (også evt. stilke) læg låg over og sauter ved svag varme, til grønsagerne er møre.
2. Tilsæt melet, rør rundt til det er blandet godt.
Tilsæt fond / bouillon lidt ad gangen, rør godt rundt, bring retten i kog under hyppig omrøring.
3. Tilsæt kartofler, salt, timian og laurbærbladet. Lad retten simre ca. 20 - 25 min. under låg, fjern laurbærbladet og stilkene fra persille
4. Rør fløden i, smag til med salt og peber, og varm grundigt igennem

Tips:

Næsten alle grønsager kan erstattes / tilsættes efter smag
Tilsæt gerne en rest kød (ikke fisk) skåret i mindre stykker
Stilkene fra persille koges med for at fremme smagen

Tyk grøntsags- urtesuppe

Som hovedret: 2 personer

Som forret: 4 personer



Sund, velsmagende og mættende