



VEGETARISK

Rotfruktssoppa

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vi har så otroligt mycket goda rotfrukter och bättre råvaror får man leta efter! Billigt, hållbart, användbart, mättande och så gott.

Rotfrukter gör sig riktigt bra att göra soppa på. Först gör du en klar soppa enligt mitt recept och avnjuter. Har du sedan rester kvar, prova att mixa den till en slät soppa så har du en helt ny rätt.



INGREDIENSER

- 1 st salladslök
- 1 st gul lök
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 msk en god olivolja
- 4 st potatisar
- 2 st morötter
- 1 st palsternacka
- 0.25 st rotselleri
- 10-12 dl grönsaksbuljong
- 1 st bouquet garni (lagerblad & timjan)

1 burk krossade tomater
salt & färskmald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Ansa och skär salladslök & gul lök tunt. Fräs lök och pressad vitlök i olivolja i en stor gryta.

Skala potatis och rotfrukter och skär i tärningar och vänd ner i grytan. Tillsätt buljong, vatten, bouquet garni och krossade tomater. Låt soppan koka sakta under lock tills rotfrukterna är mjuka, ca 15 minuter.

Foto: www.cedell.se