

Gulerodssuppe 4 pers



Ingredienser:

- 1 løg
- 1 spsk olie
- 500 g gulerødder
- 1 tsk timian
- 1½ l grøntsagsbouillon
- Salt og peber
- Evt. citron

How to:

1. Løget hakkes og svitses i olie
2. Skær gulerødderne i små stykker og vend dem i sammen med løgene
3. Tilsæt timian og bouillon og lad suppen simre i 15 min
4. Blend det hele godt igennem
5. Hæld suppen tilbage i gryden og giv den et opkog
6. Smag til med salt, peber og evt citron