

Bladsellerisuppe 4 portioner



Ingredienser:

- 25 g smør
- 1 hakket løg
- 200 g kartofler i små stykker
- 8 stænger bladselleri (ca 600 g)
- 6 dl bouillon (terning + vand)
- 2 dl piskefløde
- Salt og peber

How to:

1. Smelt smørret i en gryde og svits løg, kartofler og bladselleri
2. Hæld bouillon ved og lad suppen koge under låg i 15 minutter
3. Blend suppen og hæld den tilbage i gryden
4. Tilsæt piskefløde og lad suppen koge op
5. Smag til med salt og peber