

RØD SUPPE MED RØDBEDE OG RØDKÅL

lækker rød suppe	2 liter	4 liter	6 liter
▪ gram selleri	210	420	630
▪ gram rødkål	300	600	900
▪ gram rødbede	325	650	975
▪ løg	2	4	6
▪ fed hvidløg	2	4	6
▪ spsk olie	1	2	3
▪ salt og peber			
▪ liter bouillon	1½	3	4½
▪ Timian efter smag			

Del 1

Hak løg og hvidløg helt fint. Svits det i olien i en gryde.

Del 2

Skær grøntsagerne i små stykker og kom ned gryden.

Del 3

Lad det kort svitse med, før bouillonens tilsættes. Tilsæt Timian.

Del 4

Lad det simre i 20-30 minutter og smag til med krydderier.

;



Fundet på <http://sundlykke.wordpress.com/2013/11/19/rod-suppe-med-rodbede-og-rodka/>