

# Nem rodfrugtsuppe

Rodfrugtsuppe er rigtig vinter mad.  
Server suppen med brød til.

- 0,75 kg løg
- Rapsolie
- 2 kg store kartofler
- 1 kg gulerødder
- 1 kg persillerødder
- 1 selleri (ca. 1 kg)
- 3 l grønsagsbouillon (80 g. bouillon pulver og vand)
- salt, friskkværnet peber

Skær løgene i tern og sauter dem i olien til de er klare.

Rens de øvrige grøntsager, skær dem i tern og hæld dem i gryden. Tilsæt bouillon og kog suppen i 20 - 30 min. Tilsæt mere vand, hvis suppen er for tyk, og smag til med salt og peber. Der må gerne være lidt bid i grøntsagerne,

Server gerne suppen med et grønt drys (fx persille eller kørvel).

Afprøvet af familiespejder søndag d. 15. november 2015

