



Grønsagssuppe med røde linser

½ selleri i tern
2 gulerødder i skiver
2 porre i skiver
2 persillerødder i tern
200g røde linser skylles
2l bouillon(grønsags eller hønse)

En hurtig og nem suppe som er fyldt med vitaminer.

Det hele kommes i en gryde og koger til grønsagerne er møre.

Tag gryden fra varmen og blend suppen sammen med en stavblender i gryden til det er en jævn suppe.

Man kan også komme suppen i en foodprocessor og bland til suppen er jævn.

Smag suppen til med salt og peber

Tilbehør

Groft brød
Hakket persille til at drysse over
Sprød stegt bacon til at drysse over



Velbekomme
Helle Juul