

ULVE SUPPE



Til 6 pers (32 pers)

Du skal bruge:

- 2 løg (9 stk)
- 3 store gulerødder (15 stk)
- 2 porrer (9 stk)
- 1/4 kg pasta (1,5 kg)
- 3 bagekartofler (12 bagekartofler)
- 1 broccoli (6 stk)
- Persille til pynt
- frisk timian
- frisk basilikum
- 2 terninger grønsagsbouillon
- 1,5 L vand (mængde - svarende til bouillion)
- olie (max 5 spsk)
- salt og peber
- Rugbrød

Sådan gør du:

Vask hænder inden du starter

skyl porrer, broccoli og krydderurter

Løgene pilles og skæres i små bitte stykker

Gulerødder og kartofler skrælles

Skær alle grønsagerne i mindre stykker, svits dem i olie.

Hæld vand ved og tilsæt krydderurter kom pastaen i og kog suppen

pynt med frisk persille

© Mille