



1 bit ROTSELLERI (ca 150 g)
1 PALSTERNACKA
2-3 MOROT



2. Skala och riv grovt.



1 liten LÖK
1 VITLÖKSKLYFTA



1. Skala lök och vitlök. Finhacka lök.

½ msk RYPSOLJA



½ msk TORKAD BASILIKA



½ krm CHILIFLAKES



3. Värm olja, chiliflakes och basilika.
Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs en
stund.

1 msk TOMATPURÈ



4. Tillsätt riven morot, selleri och
palsternacka. Fräs ytterligare några
minuter. Tillsätt tomatpuré.



1 brk TOMATKROSS

1 dl VATTEN



1 dl GRÄDDE



1 BULJONGTÄRNING



5. Tillsätt buljongtärning, tomatkross,
grädde och vatten. Låt puttra några
minuter. Smaka av såsen.



6. Servera med KOKT PASTA och riven
PARMESANOST.

Pris: 1,15 €/portion (04/2014)

Ekologiskt: morot, grädde, pasta,
buljongtärning