



5 RÖDBETOR
2 MORÖTTER
1 LÖK

1. Skala rotfrukterna, riv grovt på rivjärn el. i matberedare



2 MSK SMÖR

2. Smält smör i en kastrull och fräs rotsakerna en stund



2 MSK GRÖNSAKS-
BULJONGPULVER
1 LAGERBLAD
SVARTPEPPAR

3. Fyll på med vatten så att det täcker, tillsätt buljongpulver, svartpeppar och lagerblad



EV. 1 MSK
RÖDVINSVINÄGER
SALT

4. Låt koka under lock på svag värme i ca 20 – 30 min. Smaka av ev. med vinäger och salt



1 DL PUMPAFRÖN

5. Rosta pumpaförn i en torr och het stekpanna en stund (tills de börjar "knäppa")



1 PAKET
FETAOST

6. Servera soppan med frön och smula över fetaosten direkt i tallriken