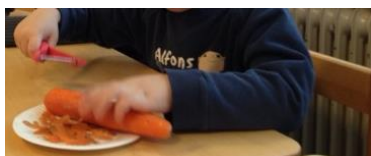


- 1 liten bit ROTSSELLERI
- 2-3 MOROT
- 1 PALSTERNACKA
- 1 GUL LÖK



1. Skala och skär i jämnstora bitar.



- 1½ msk OLJA
- ½ tsk SALT
- ¾ tsk TIMJAN
- SVARTPEPPAR

2. Blanda med olja och kryddor.  
Rosta i 225 grader ca 20 minuter.

7 POTATIS



- 1,2 l VATTEN
- 1 BULJONGTÄRNING



3. Skala och skär potatis.  
Koka i buljong.



4. Tillsätt rotfrukterna med potatisen  
och låt koka tills allt är mjukt.

1 dl HELMJÖLK/GRÄDDE



5. Mixa soppan slät med stavmixer. Rör  
ner grädde eller helmjölk och smaka av.



6. Servera med finklippt persilja, frön och  
nybakat bröd.

Pris: 0,43 €/portion (10/2014)

Ekologiskt: potatis, morot, buljong