

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Bondesuppe

(4 porsjoner)

- 1 gul løk
- 2 gulrøtter
- 1 persillerot
- 100 g sellerirot
- 150 g bacon
- Smør
- 1 ltr hønsebuljong
- 1 ½ dl røde linser
- 2 ts basilikum
- 1 krm pepper
- 2 dl Crème fraiche
- ½ dl hakket persille

Skrell og skjær grønnsakene i terninger. Del bacon i småbiter og stek i litt smør i en gryte. Ha i grønnsakene.

Tilsett ferdig utblandet buljong og la det koke opp. Ha i linser, basilikum og pepper. La suppen småkoke i ca. 10 min. til alt er mørt.

Rør i Crème Fraiche og persille. Smak eventuelt til med salt.

Server gjerne et godt brød til.

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE