

GULERODSSUPPE

6-7 gulerødder
1-2 porrer
1 løg
25 g smør
1 liter grønsagsbouillon (1 liter vand + 2 terninger)
200 g naturel flødeost
Salt
Peber



Gulerødderne rives groft – porrerne skæres i ringe – løget hakkes fint.
Grønsagerne svitses i smørret – bouillon tilsættes og det koges i ca. 15 min.
Kom osten i og lad det hele koge indtil osten er kogt ind (rør godt imens)

Server lune flutes til suppen.