

# Grönsakssoppa

6-8 portioner

1 gul lök  
3 msk tomatpuré  
1 grönsaksbuljongtärning  
2 köttbuljongtärningar  
2 lagerblad  
5 vitpepparkorn  
1,5 tsk salt  
1 tsk timjan  
1 tsk origano  
2 l vatten  
300 g fast potatis  
250 g rotselleri  
300 g morot  
250 g palsternacka

150 g purjolök  
1 dl plockad persilja

Hacka löken fint och fräs så att löken blir glansig och mjuk.

Skala rotfrukterna och skär i tärningar. Skölj och skiva purjolöken.

Lägg alla ingredienserna förutom purjolök och persilja i en gryta. Koka i 10 minuter.

Tillsätt purjolök och persilja. Koka ytterligare ca 5 minuter.

Smaka av med salt och vitpeppar.