

Norsk grönsakssoppa

4-6 portioner

3 msk olivolja
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
10 cm purjolök
1 röd paprika
1 st stjälkselleri
2 morötter
2 potatisar
8 dl vatten
2 grönsaksbuljongtärningar
1 tsk salt
1 tsk aromat
1 krm vitpeppar
2 msk maizena + 2 dl vatten
2 dl vispgrädde
1 dl gröna ärtor
1 kruka persilja

Hacka gul- och vitlök fint. Lägg i gryta och bryn i olivolja i 3 minuter.

Skär upp purjolök och paprika i mindre bitar. Lägg i grytan och bryn i ytterligare 3 minuter.

Skär upp selleri och morot. Lägg i grytan och bryn i ytterligare 3 minuter.

Dela på potatisen i mindre bitar. Lägg potatisen i grytan, håll i vatten, redning och kryddor.

Koka under lock i 25 minuter.

Häll i grädde, ärtor samt hackad persilja.

Koka soppan ytterligare 5 minuter.

Smaka av med salt och peppar.