

TOMATSUPPE

- 1 stor løk
- 3 gulrøtter
- ¼ sellerirot
- Provancrydder
- Litt hvitløk om du ønsker det
- Olje / smør
- 1 dl røde linser
- 1 boks hermetiske tomater
- 2 store modne tomater
- ½ liter vann
- 2 hønsebuljongterninger

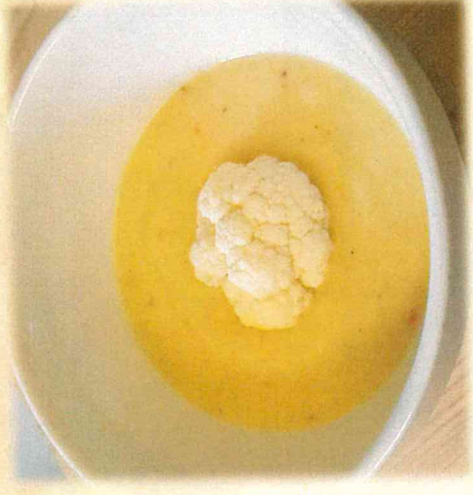


Denne oppskriften kan også brukes ved siden av pasta, da steker jeg litt kjøttdeig og har den oppe i suppa / sausen.

Samme oppskrift kan også brukes til fiskegryte da bytter jeg ut hønsebuljong med fiskebuljong og tilsetter biter av torsk eller sei. Her kan du om du ønsker ha i noen kokte potetbiter eller bare ha flatbrød ved siden av.

BLOMKÅLSUPPE

- 1 stor løk
- 2 gulrøtter
- Provence krydder
- Olje
- 1 blomkål
- 2 poteter
- 2 dl røde linser
- 2 hønsebuljongterninger
- 1 liter vann



GULROTSUPPE

- 8 gulrøtter
- 2 løk
- ½ sellerirot
- Litt malt ingefær og koriander
- Olje
- 2 dl røde linser
- 2 hønsebuljongterninger
- 1 liter vann
-
- Salt / pepper
- Crème Fraîche

