

Skovbørnehave suppe

Du skal bruge

4 løg

400 g kartofler

4 gulerødder

2 spsk olie

2 oksekødsbouillon terninger

2 tsk paprika

1l vand

1 dåse flåede, hakkede tomater

2 tsk groft salt

peber



Sådan gør du

Hak løgene. Skær kartofler og gulerødder i tern.

Varm olien op i en gryde.

Svits løg, kartofler og gulerødder et par min.

Tilsæt paprika og svits det kort med.

Tilsæt vand, bouillonterninger og flåede tomater, 2 tsk salt og peber.

Kog suppen sammen ca. 1½ time.

Smag suppen til med 1 tsk salt og peber.