



Karin recept

Röd morotssocka, ca 1 liter

- 4 morötter
- 2 gula lökar
- 2 tomater
- 1-2 msk smör
- ½ tsk salt
- 1 tsk oregano
- ½ tsk paprikapulver
- 9 dl grönsaksbuljong
- 1-2 dl grädde

Till servering: Riven ost

KÖRSHEMA

1. Skala morötterna och löken. Skär dem och tomaterna i bitar.
2. Fräs morötterna och loken i smöret i en gryta. Tillsätt tomaterna, salt och kryddor. Häll på buljong så att det nått och jämnt täcker grönsakerna. Låt dem koka under lock tills de är väl kokta, cirka 15 minuter.
3. Passera eller mixa grönsakerna. Låt soppan koka i några minuter. Häll i grädden och smaka av och tillsätt ev cayennepeppar.
4. Servera med riven ost.

Bon apitite!