

Man tager f.eks.

2 stænger bladselleri
1 ds. hakket tomat
2-4 gulerødder
1 broccoli
1 peberfrugt
2-3 fed hvidløg
1 bouillonterning
Salt – peber – timian

Der kan varieres efter lyst og hvad, der trænger til at blive anvendt i grøntsagsskuffen.



Kog i en behersket mængde vand til gulerødder er bløde. Tilsæt så hakket tomat.

Tag evt. lidt væske fra og blend til fløjlsblat puré.

Anvendes opvarmet som sovs, - en fedtfattig en af slagsen, der evt. kan justeres. Jeg tilsætter gerne lidt Danablu.

