

Grønnsakssuppe

2 kg løk	3 purreløk i biter
1 stor hodekål	3 ss pepper
1 kg grønne linser	3 ss Vegeta
2 kg poteter i terninger	3 håndfuller persille
2 sellerirot i terninger	1 håndfull basilikum
2 store kålrot i terninger	2 små eller 1 stor chilli
2 kg gulrot i biter	4 buljongterninger
2 (hele) hvitløk, hakket	5 kg ris

Snitt løk og hodekål og la det surre noen minutter i olje. Bland inn grønne linser, og fyll på med vann til det dekker grønnsakene. Hakk og bland inn poteter, sellerirot, kålrot, gulrot og hvitløk og tilsett mer vann til det dekker og kok opp. Mot slutten av koketiden tilsettes purre og krydder.

Server med ris:

Kok opp 7 liter vann. Tilsett ris og la det koke opp igjen mens du rører av og til. Skru ned varmen og la stå omlag 20 minutter.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—