

## Kremet gulrotsuppe

7 kg gulrot, raspet	grønnsaksbuljong
2 ½ kg potet, raspet	3 ss Vegeta
6 (hele) hvitløk, finhakket	2 ss pepper
½ liter olje	2 ss malt muskatnøtt
½ kg smør	3 ss gurkemeie
8 terninger	600 g kremost

Stek løken myk i oljen.

Bland inn gulrot, potet, hvitløk, smør og buljongterninger, og fyll så på med vann til det dekker.

Kok til grønnsakene er myke og bruk en stavmikser til å lage en kremet konsistens.

Bland inn krydder og ost, og smak til med salt og pepper.

STIFTELSEN —  
ROBIN  
HOOD  
HUSET