

Kremet ertesuppe med potet og gulrot

2 ½ kg tørkede grønne erter	½ kg smør
3 kg potet i terninger	6 ss spisskummen
1 kg gulrot i små biter	4 ss pepper
2 kg løk i strimler	5 lime
6 (hele) hvitløk	5 dl olivenolje
8 buljongterninger	

Legg ertene i bløt over natten.

Kok ertene møre. Surr løk og hvitløk i en panne, bland med ertene og mos alt med en stavmikser. Tilsett potet og gulrot og fyll etter med vann til ønsket konsistens. Tilsett krydder og buljong og la koke til poteter og gulrot er møre.

Tilsett olivenolje og saften fra lime før servering.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—