

Hjemmelaget sellerisuppe – Lars sin favoritt



Antall porsjoner: 2

Ingredienser:
1 sellerirot i terninger
Litt hakket gress fra selleriroten samt litt av stilken
1/2 gulrot i skiver
1/2 potet (eller en liten potet) i terninger
Litt purre/vårløk eller løk i ringer

Grønnsakene kokes møre i saltet vann, kokevannet brukes til hvit saus

Hvit saus:

3 ss smør (bremykt/meierismør), smeltes
3 ss hvetemel has i, rør godt og la putre litt så melsmaken forsvinner
ca 6 dl kokekraft fra sellerien blandes i
1 terning klar kjøttbuljong, smuldres i
litt salt has i, la koke opp til buljongen er smeltet og ta kjelen av platen.

Ha så grønnsakene i sausen og knus alt sammen med stavmikser til det er klumpfritt med en jevn konsistens. Ha i en skvett eller to med kremfløte og smak til med salt og pepper.