

## **måndag kväll - Provensalsk Rotfruktssoppa**

4 port

1 purjolök  
2 vitlösklyftor  
1-2 msk olivolja  
4 potatisar  
2 morötter  
1 palsternacka  
1 bit rotselleri ca 150 g  
3 buljongtärningar  
12 dl vatten  
3 lagerblad  
1 tsk timjan  
1 burk krossade tomater

Salt och peppar

Ansa och skär purjolöken tunt. Skala potatis och rotfrukter och skär dem i små tärningar.

Fräs purjo och pressad vitlök i olivolja.

Tillsätt potatis/rotfrukter, buljongtärningar, vatten, lagerblad, timjan och krossade tomater i grytan. Låt soppan koka under lock tills rotfrukterna är mjuka ca 15 min.

Smaka av med salt och peppar.