

Grønnsakssuppe på bål

Lag grønnsakssuppe på bålet når du er på tur! Et måltid som både er godt, sunt og enkelt.

Ingredienser

- 4 gulrøtter
- 1 purre
- ½ kålrot
- 1 løk
- ¼ sellerirot
- ½ liter vann
- 1 terning buljong
- Salt og pepper

Slik gjør du

- Kutt alle grønnsakene i små terninger. Jo mindre terningene er, jo raskere vil suppa bli ferdig. Dere kan velge selv om dere vil kutte grønnsakene før eller i løpet av turen.
- Ha grønnsaker, vann, buljong og litt salt i kjelen.
- Sett kjelen over bålet, og la koke til grønnsakene er møre. En voksen kan vise deg hvordan man trygt kan sjekke om grønnsakene er møre.
- Smak til suppa med salt og pepper.

Tips! Hvis du finner løvetann, åkerdylle, karvekål eller vårkål ute, kan du ha dette i suppen også. Men husk - du må være helt sikker på at du kan spise det før du har det oppi gryta.

