

Gråärtssoppa

av Gisela Trapps Krog & Kafé
för produktionen HÄXAN

Ingredienser:

- 1kg gråärta, blötlägges i kallt vatten över natten
- 0,3kg morot
- 0,25kg palsternacka
- 0,2kg gullök
- 1,5L vatten
- 2tsk malda fänkålsfrön
- 1tsk mald nejlika
- 23g salt

Mixa morot, palsternacka och gul lök fint.

Koka upp vattnet med gråärtorna, tillsätt; moroten, palsternackan, löken och kryddorna.

Koka tills det att vätskan börjar tjockna och gråärtorna är mjuka, tillsätt saltet. Smaka av!

