

# Betasuppe

- 2 store poteter
- 2 gulrøter
- 1 lita kålrot
- ½ hovudkål
- Ca. 25 cm middagspølse
- 5 koppar vatn
- 4 ts buljong
- 1 ts tørka timian
- 1 ts tørka oregano

Skjer alt i bitar. Kok opp vatnet. Ha i salt og krydder. Lat poteter, gulrøter og kålrot koke opp før du legg i hovudkål og pølse. Kok alt i 10 min. Har du kraft, litt kjøtt og andre grønnsaker, kan du gjerne bruke det òg.

Friske urter og krydder er veldig godt i betasuppe. Betasuppa smakar godt med flatbrød attåt. (Oppskrift til flatbrød finn de på side 46 i boka *Klare sjøl*).

Det her er ein fin middag å lage ute. Når vi skal til elva og fiske, kuttar vi opp grønnsakene heime, tek med oss stormkjøken og koker suppe mens vi fiskar. Nam, nam.

## **Forklaring på måleiningane i oppskrifta**

- Ein kopp er 2 desiliter
- Ei teskei (ts) er 5 milliliter