

## Bladsellerisuppe (6 pers.)

### Ingredienser

1 tsk. olie  
60 gr. løg  
200 gr. kartofler  
450 + 50 gr. bladselleri  
200 gr. porre  
8 dl. bouillon  
150 gr. cremefine til madlavning 7%  
salt, peber

### Tilbehør:

3 skiver grovbrød (150 gr.)  
15 gr. minarine.

### Fremgangsmåde

Varm olie i gryden. Svits løg, kartofler, porre og bladselleri  
Tilsæt bouillon og lad det koge ved svag varme i 15 min.  
Blend suppen, og hæld den tilbage i gryden  
Tilsæt cremefine og lad suppen koge op.  
Smag til med salt og peber  
Tilsæt bladselleriskiver og varm suppen igennem.  
Smør grovbrødet med minarine, og rist dem i ovnen ca. 3 min. ved 200 gr.

### Næringsindhold

Energi pr. pers.: 750 KJ  
Fedt pr. pers.: 4,8 gr. 24 E%  
Fibre pr. person: 3,9 gr.