

Gammaldags morotsoppa med apelsin

För 4-6 personer behövs:

ca 500 g morötter

1 gul lök

1 grönsaksbuljongtärningar

2 dl apelsinjuice

1 dl vispgrädde

1-2 tsk curry

5 dl vatten

salt och peppar

Skala och skär löken och morötterna i mindre bitar. Häll vattnet i en gryta, lägg i grönsakerna och buljongtärningen och låt allt koka under lock tills grönsakerna är helt mjuka, ca 15 minuter. Låt blandningen svalna något och finfördela den sedan i en matberedare eller mixer. Häll tillbaka blandningen i grytan. Tillsätt apelsinjuice och grädde. Låt soppan få ett uppkok och smaksätt den med curry, salt och peppar.