



Brogaardens rødbedesuppe

1 løg

2 fed hvidløg

1 stængel rosmarin

1 tsk sukker

3 spsk balsamico

400 gr. rødbeder

Skrællede og finthakkede

2 kartofler

Skrællede og i små tern

1 reven æble

1 l grønsagsbouillon

Svits løg/hvidløg/rosmarin

I olivenolie, tilsæt sukker og balsamico,

lad koge 5 min

Rødbeder, kartofler og æble

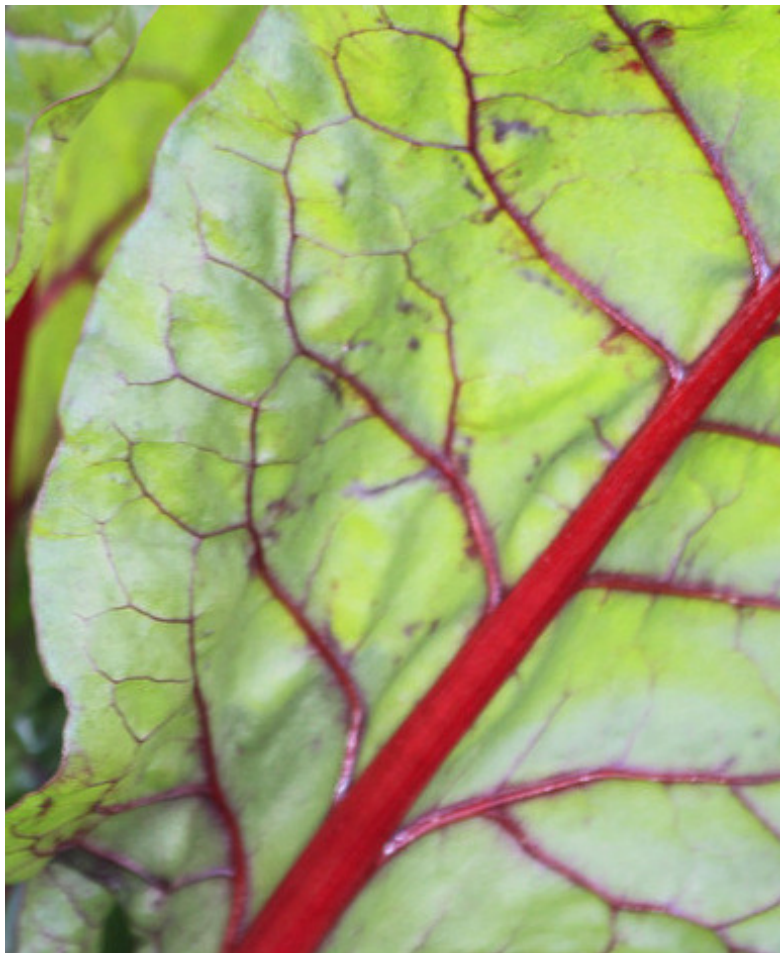
tilsættes, sauter i 2 min og

tilsæt bouillon

Koge i 20 min

Blend suppen og kog igennem

Smag til med salt og peber



“Man skal ikke løfte mere end man kan holde”

Citat Brogaarden