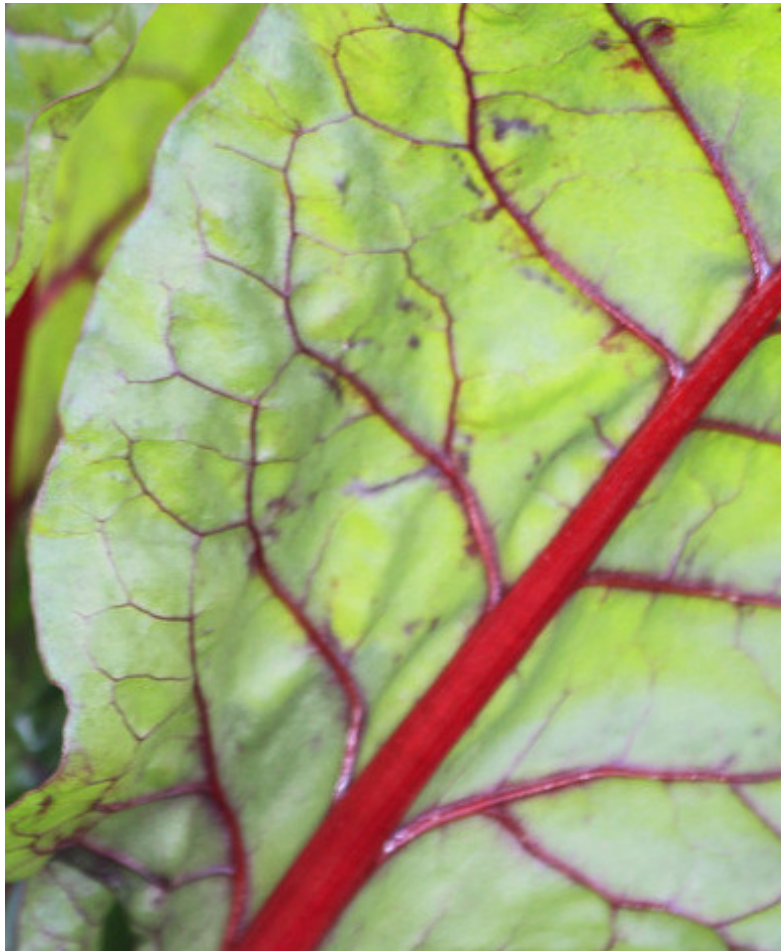




### Brogaardens rødbedesuppe

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