



Grönsakssoppa

ETT RECEPT ENLIGT DIET FOR A GREEN PLANET

RECEPT AV: KOSTENHETEN I SÖDERTÄLJE



GÖR SÅHÄR

1. Skölj och dela broccolin och blomkålen i bitar. Använd även stjälken för minskat svinn.
2. Skala och hacka löken.
3. Lägg grönsakerna i en kastrull och häll på buljongen och vinet. Låt soppan sjuda i 10 minuter.
4. Mixa soppan slät och rör i smetanan.
5. Smaka av med salt och peppar och garnera med persilja.

INGREDIENSER

4 portioner

1st broccolihuvud
½ blomkålshuvud
½ gul lök
5 dl grönsaksbuljong
1 dl smetana
Ett knippe persilja
½ dl vitt matlagningsvin
Salt och peppar

50 portioner

12st broccolihuvuden
6 blomkålshuvuden
6 gula lökar
6 liter grönsaksbuljong
1,2 liter smetana
1 dl hackad persilja
6 dl vitt matlagningsvin
Salt och peppar

OM DIET FOR A GREEN PLANET

Diet for a Green Planet är ett koncept som tar hänsyn till hållbarhet inom flera områden och innehåller kriterier som bidrar till en mer hållbar livsmedelsproduktion. Södertälje kommun har länge arbetat enligt konceptet, vilket har etablerat kommunen som ledande i landet när det gäller hållbarhet i de offentliga måltiderna. Läs gärna mer på hemsidan dietforagreenplanet.se, som projekt MatLust står bakom.

