

Vinterconsommé

Rodfrugter og crouton.

20 pers.

3 l. grøntsags fond.

1 kg. Gulerødder,

1 kg. Rødbeder

1 kg. pastinak

1 kg. Selleri

1 kg. Kartoffler

1 kg. Rødløg.

Brøndkarse ellers ramsløg

1 kg. Crouton.

Alle rodfrugter vaskes, og skrælles.

Skæres i ensartede julienne eller brunoise.

Sauteres i lidt smør, salt.

Det hele koges møre i grøntsags fond.

Serveres i dyb tallerken.

Brøndkarse eller ramsløg på toppen.