



## Ingredienser

2 skalotteløg  
2 gulerødder  
100 g selleri  
6 dl vand  
1 hønse- eller grøntsagsbouillonterning  
2 tsk. estragon  
1 spsk. citronsaft  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning

## Variationer

Tip! Rester af grøntsagssaucen kan serveres i små glas som kold suppe med en klat creme fraiche på toppen.

## Beskrivelse

Hak skalotteløg. Skær gulerødder og selleri i tern.

Svits løgene i olie i en gryde til de er klare. Kom gulerødder og selleri i og svits videre et par minutter.

Tilsæt bouillon og estragon. Lad det simre i 20-25 minutter til grøntsagerne er godt møre.

Blend det til en sauce med en stavblender. Smag til med citronsaft, salt og peber.