

Grønnsakssuppe

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Heile året
- Utstyr:** 2 gulrøtter, 1 løk, 1/2 sellerirot, 5 poteter, 1 liten purreløk, 2 persillerøtter, 2 ss olje, 100 g morrpølse, pepperoni, fenalår, spekeskinke e.l. i skiver, salt og pepper
- Gjennomføring:** Skrell og kutt gulrøtter, løk og sellerirot i terninger. Potetene skrelles, kuttet i terninger. Purreløken og persillerøtter skrelles og kuttet. Varm olje i en kasserolle og ha i gulrotblandingen. Brun dette litt sammen med morrpølse e.l. Tilsett de andre grønnsakene og fyll på vann til det dekker. Kok til grønnsakene er møre og smak til med salt og pepper.

Tomatsuppe

- Sted:** Bålplassen
- Årstid:** Heile året
- Utstyr:** *Mengden er beregnet til 4 porsjoner:*
12 store, godt modne tomater, 2 løk, 2 ss olivenolje, 1 kjøttkraftterning, litt salt og pepper, hvitløk evt. litt basilikum og krydder
- Gjennomføring:** Kok opp kraft av vann og kjøttkraftterning (ca 1 liter). Flå tomatene ved først å skjære rundt stilken. Deretter skjærer du et grunt kryss på undersiden. Legg tomatene i kokende vann ett minutt (avhengig av størrelsen). Flytt de raskt over i kaldt vann. Flå av skinnen og skjær ut det harde stilkfestet. Finhakk løken og surr den i olje. Skjær tomatene i biter og tilsett. Hell på krafta og kok opp. Smak til med salt og pepper (og eventuelt andre krydderslag). La suppa koke ei stund. Hakk basilikum og tilsett like før servering.