



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grønnsakssuppe med rotgrønnsaker og magre kjøttpølser

## Grønnsakssuppe

1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke hønsebuljong  
200 g gulrøtter  
300 g kålrot  
1 stk purre  
350 g poteter  
200–400 g magre kjøttpølser  
1,2 l vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

2 stk fullkornspitaer  
1 bunt bladpersille

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Suppe: 500 g Pitabrød: 1 stk  
Energiinnhold: ca. 380 kcal.  
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1.  
Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Varm opp stekeovnen til 190 grader varmluft.
2. **Grønnsakssuppe:** Kok opp 1,2 liter vann i en kjele, og ha i buljongen. Skrell gulrøttene og kålroten. Snitt purren på langs, og skyll den i kaldt vann. Kutt gulrøttene, kålroten og potetene i terninger. Kutt purren i skiver, og skjær pølsene i biter.
3. **Grønnsakssuppe, fortsettelse:** Ha gulrøttene, kålroten, purren og potetene i kjelen fra punkt 1. Kok opp, og la suppen småkoke i 15–20 minutter, eller til grønnsakene er møre (se tips). Tilsett pølsebitene når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper. Juster konsistensen med mer vann om det trengs.
4. **Tilbehør:** Fukt pitabrødene, og stek dem i ovnen i 4–6 minutter før servering. Skyll, tørk og finhakk persillen. Server bladpersillen og pitabrødene til grønnsakssuppen.
5. **Restetips:** Om det skulle være noen rester igjen, egner de seg godt til frysing. Eller kok den opp igjen til lunsj eller middag, innen et par dager.

## TIPS!

Om du lar retten koke lenger, vil potetene være med på å jevne suppen, og retten vil ligne en lapskaus. Eventuelt kan du lage stekte pølser med stekt purreløk, kokte rotgrønnsaker og potetbåter.