



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakssuppe med rotgrønnsaker, mager kjøttpølse og flatbrød

Grønnsakssuppe med pølse
2 pakker grønnsaksbuljong
1 stk purre
1 stk bakepotet
300 g kålrot
1 stk gulrot
300 g sellerirot
400 g mager kjøttpølse
1 l vann ^B

Røros-flatbrød
2 pakker Røros-flatbrød
salt ^B
pepper ^B
smør ^B

^B Basisvare

- 1. Grønnsakssuppe med pølse:** Kok opp 1 liter vann i en stor kjele, og ha i grønnsaksbuljongen. Kutt purren i to på langs, og skyll den godt. Skrell bakepoteten, kålroten, gulroten og selleriroten. Kutt purren og pølsene i skiver, og potetene, kålroten, gulroten og selleriroten i terninger.
- 2. Grønnsakssuppe med pølse, fortsettelse:** Ha grønnsakene i vannet fra punkt 1, og la suppen småkoke i 15–20 minutter, eller til grønnsakene er gjennomkokte (se tips). Ha pølsebitene i suppen når det gjenstår 5 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper.
- 3. Røros-flatbrød:** Server flatbrødene til retten, gjerne med litt smør.
- 4. Restetips:** Om det blir rester, holder suppen seg i kjøleskapet i flere dager. Den kan også frysas.

TIPS!

Hvis du lar retten koke lenger, vil potetene være med på å jevne suppen, og retten vil ligne en lapskaus. Du kan også lage stekte pølser med rotmos, purre og potetbåter.