



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakssuppe med rotgrønnsaker og magre kjøttpølser

Grønnsakssuppe

1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke hønsebuljong
2 stk gulrøtter
300 g kålrot
1 stk purre
1 stk bakepotet
200–400 g magre kjøttpølser
1,2 l vann ^B

Tilbehør

2 stk fullkornspitaer
1 bunt bladpersille

salt ^B

pepper ^B

^B 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. Skyll potetene. Snitt purren på langs, og skyll den godt innvendig. Kutt gulrøttene, kålroten og poteten i terninger. Kutt purren i skiver, og skjær pølsene i biter.

3. **Grønnsakssuppe, fortsettelse:** Ha gulrøttene, kålroten, purren og potetene i buljongvannet. 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.



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.