



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Grøntsagssuppe med rodfrugter, linquecapølse og croutoner

Det skal du bruge

1 stk surdejsbolle
1½ pose grøntsagsbouillon
1 stk porre
1 stk bagekartoffel
2 stk gulerødder
1 stk knoldselleri
2 stk grillpølser m. linquica

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
2. **Croutoner:** Skær brødet i tern på ca. 2x2 cm og vend med lidt olivenolie. Fordel dem på en bageplade og bag ca. 15-20 min. til de er gyldne og sprøde.
3. **Grøntsagssuppe:** Kog 7½ dl vand op i en stor gryde og tilsæt bouillon. Flæk porre på langs, skyl grundigt og skær i skiver. Skræl kartoffel, gulerod og knoldselleri og skær i tern. Kom grøntsagerne i vandet og lad suppen småkoge i 15-20 min. til grøntsagerne er gennemkogte. **TIP:** Kartofflerne koger ud og jævner suppen, jo længere den koger. Så hvis du gerne vil have konsistens som en labskovs, så kog noget længere.
4. **Linquicapølse:** Skær pølserne i skiver og tilsæt suppen, når der er 5 min. tilbage af kogetiden. Smag til med salt og peber.



TIPS!

Hvis der bliver rester kan suppen holde sig i køleskabet i flere dage. Den kan også fryses.