



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakssuppe med vossakorv, rotgrønnsaker og flatbrød

Høstsuppe med vossakorv og rotgrønnsaker

2 pakker grønnsaksbuljong
1 stk purre
1 stk bakepotet
300 g kålrot
2 stk gulrøtter
350 g vossakorv
1 l vann ^B

Til servering

½ bunt bladpersille
1 pakke Røros-flatbrød

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- Høstsuppe med vossakorv og rotgrønnsaker, forberedelse:** Kok opp 1 liter vann i en stor kjele, og ha i grønnsaksbuljongen.
- Høstsuppe med vossakorv og rotgrønnsaker:** Del purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i skiver. Skrell bakepoteten, kålroten og gulrøttene, og kutt dem i terninger. Trekk skinnen av pølsa, og skjær den i biter.
- Høstsuppe med vossakorv og rotgrønnsaker, fortsettelse:** Ha potetene, gulrøttene og kålroten i kjelen fra punkt 1. La suppen småkoke på lav varme i 15–20 minutter, eller til grønnsakene er møre (se tips). Ha pølsen og purren i suppen når det gjenstår 5 minutter av koketiden. Smak til med salt og pepper. Om suppen blir for tykk, kan du ha i litt mer vann.
- Servering:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Server persillen og flatbrødet til retten.



TIPS!

Hvis du lar suppen koke lenger, vil potetene være med på å jevne suppen, og retten vil ligne en lapskaus. Server godt smør til flatbrødet.