



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

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
200 g grillpølse m. linquica

Du skal selv have:

Olivেনolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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 frys.

Allergener

Gluten, Hvede, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.407 kj / 575 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,3 g
heraf mættede fedtsyrer	10,1 g
Kulhydrat	61,8 g
heraf sukkerarter	16,6 g
Protein	23,0 g
Salt	5,0 g
Kostfibre	15,8 g