



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakssuppe med rotgrønnsaker, mager kjøttpølse og stekte bagetter

Buljong

2 pakker
grønnsaksbuljong
1 l vann

Grønnsakssuppe med pølse

1 stk purre
1 stk bakepotet
300 g kålrot
1 stk gulrot
300 g sellerirot
200–300 g mager
kjøttpølse

Bagetter

1–2 stk grove bagetter

Tilbehør

1 bunt bladpersille
salt
pepper
smør

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Buljong:** Kok opp 1 liter vann i en stor kjele, og ha i grønnsaksbuljongen.
- 3 **Grønnsakssuppe med pølse:** Kutt purren i to på langs, og skyll den godt. Skrell bakepoteten, kålroten, gulroten og selleriroten. Kutt purren i skiver, og potetene, kålroten, gulroten og selleriroten i terninger. Skjær pølsene i biter.
- 4 **Grønnsakssuppe med pølse, fortsettelse:** Ha grønnsakene i vannet fra punkt 2, og la suppen småkoke i 15–20 minutter, eller til grønnsakene er møre (se tips). Ha i pølsebitene når det gjenstår 5 minutter av suppens koketid. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Bagetter:** Stek bagettene som anvist på pakken. Del dem i to på langs, og server dem gjerne med litt smør.
- 6 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk bladpersillen, og server den til suppen.
- 7 **Restetips:** Hvis det skulle være noen rester igjen, er suppen fin å fryse.

Tips fra kokken: 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.