



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 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.