



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 35-45 min  2 porsjoner

OH\_0050-2

# 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  
250 g vossakorv  
1 l vann <sup>B</sup>

## Til servering

½ bunt bladpersille  
1 pakke Røros-flatbrød

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 pølsen, 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 eller rømme til flatbrødet.