

Image not found or type unknown



Oppskrift

Høstsuppe med kjøttpølse

Image not found or type unknown



En skikkelig god og varmende høstsuppe på en sen høstkveld er noe helt for seg selv! Prøv med deilig kjøttpølse og masse grønnsaker.

1

Slik gjør du

Varm olivenolje i en varm stor gryte over medium varme. Tilsett pølsene og stek til de er gylne. Rør av og til i ca 4-5 minutter. Sett pølsene til side på en tallerken, mens oljen beholdes i pannen. Sett pannen med olje tilbake på medium varme, tilsett gulrøtter, løk, selleri og stek i 3 minutter.

2

Tilsett finhakket hvitløk og stek i 1 minutt til. Rør inn kyllingkraft, vann, persille, rosmarin, oregano og smak til med salt og pepper. Kok opp ved medium varme og la det småputre i 10 minutter.

3

Tilsett så kål, og la dette koke i 5-10 minutter til grønnsakene er møre. Rør så inn pølsene igjen, sammen med bønnene (som bør skyldes i vann). Server varmt toppet med parmesan og gjerne sammen med noe godt brød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Vann 2 dl

Du trenger

Grønncål	150 g
Rosmarin	1 ts (tørket)
Stangselleri	2,5 stenger
Salt & Pepper	
Persille	1 neve
Oregano	1 ts
Olivenolje	1 ss
Gul løk	1 stk
Hønsebuljong	1 l
Hvitløksfedd	4 stk
Gulrøtter	3,5 stk
Kjøttpølser	900 g
Hvite bønner	2 pk
Parmesan (revet)	

Allergener

- Selleri
- Melkeprotein inkl laktose