

#43 Søtpotetsuppe med pølsebiter



Søtpotetsuppe på en mørk høstdag varmer både kropp og sjel. Lett å lage og supergodt!

1

Slik gjør du

Skrell og kutt søtpotet i terninger. Kok de møre i ca. 10 minutter.

2

kutt, del og kok opp

Kutt løk, hvitløk og chili i små biter og fres de i en kjele med varm olje. Hell hønsebuljong og appelsinjuice i kjelen, gi det et oppkok og la det småkoke i ca. 10 minutter.

Servér

Tilsett de møre søtpotetterningene og mos suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. Kutt pølse i biter og fres de lett i pannen, server suppen med pølsedryss, rømme og friske urter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Søtpotet	600 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rød Chili	1 stk
Finrevet ingefær	3 ss
Høsebuljong	1 liter
Appelsinjuice	2 dl
Rømme	1 boks
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose