

Høstsuppe med kjøttpølse



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
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
Høsebuljong	1 l
Hvitløksfedd	4 stk
Gulrøtter	3,5 stk
Gilde Kjøttpølser	900 g
Hvite bønner	2 pk
Parmesan (revet)	

Allergener

- Selleri
- Melkeprotein inkl laktose