

GRØNNSAKSUPPE MED PØLSE

- 1 stk. kjøttpølse
- 8 dl. vann
- 1 grønnsakbuljongterning
- ½ løk
- 2 små poteter
- 2 stk. gulrot
- ¼ kålrot
- ¼ purre
- ¼ brokkoli



SLIK GJØR DU

1. Kok opp vann og buljong.
2. Skjær pølse i passe store biter. Finhakk løk.
3. Skrell poteter og resten av grønnsakene. Skjær poteter, gulrøtter og kålrot i terninger. Skjær purre i skiver og brokkoli i små buketter (og skjær stilken i biter)
4. Ha i poteter og grønnsaker og kok dem i ca. 8 minutter til de er møre.
5. Tilsett pølsebitene og la dem bli varme. Smak til med salt og pepper.

Server gjerne med flatbrød ved siden av.