

Korvsoppa

6-8 portioner

800 g falukorv
300 g potatis
250 g rotselleri
300 g morot
250 g palsternacka
150 g purjolök
3 msk tomatpuré
1,8 l vatten
3 st grönsaksbuljongtärningar
2 st lagerblad
15 st kryddpepparkorn
2 msk fryst persilja
1,5 tsk salt
1 krm vitpeppar

Skala och tärna grönsakerna.

Hetta upp matolja i en stor kastrull.

Fräs grönsakerna några minuter, så att dessa får en glansig yta. Tillsätt tomatpurén och fräs ytterligare någon minut.

Häll i vatten och tillsätt buljong, lagerblad och kryddpeppar.

Tips! Lagerblad och kryddpeppar kan med fördel läggas i en tekula.

Koka soppan under lock på svag värme i ca 10-12 minuter så att grönsakerna blir mjuka.

Under tiden soppan kokar, skär korven i tärningar och fräs dem gyllenbruna.

När soppan kokat färdigt, fiska upp lagerblad och kryddpeppar (se tips ovan).

Lägg i korv och persilja.

Koka upp och smaka av med salt och vitpeppar.