## Høstsuppe

**Du trenger:**

1 liter vann

2 terninger kjøttbuljong (eventuelt grønnsaksbuljong)

[](http://www.google.no/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJ_eHvl7bWAhXBJ5oKHatLBg8QjRwIBw&url=http://trinestreningsglede.no/2016/10/07/min-favoritt-hostsuppe/&psig=AFQjCNHGMOZdHAtlTU9BG7Z-CCHoDm8mfg&ust=1506080134710885)1 ts hel pepper

4 poteter

3 gulrøtter

¼ liten kålrot

¼ purre

1 pk røkt kjøttpølse

Salt

1 dusk kruspersille

**Slik gjør du:**

1. Kok opp vann og løs opp buljongterningene i en stor gryte.
2. Legg pepperkulene i vannet.
3. Kutt opp potetene, rotgrønnsakene og purreløken i middels store terninger.
4. Når vannet koker, ha opp i poteter, gulrot og kålrot.
5. La suppen koke på middels varme til alt er mørt i rundt 30-35 minutter. Tilsett purre når det er 10 minutter igjen å koke. Smak til med mer buljong og/eller salt.
6. Putt oppi pølsebitene de siste fem minuttene så de får trekke.

Server gjerne med flatbrød.