

Oppskrift

Søtpotetsuppe med pølse



1

Skrell og kutt søtpotet i terninger.

Kok de møre i ca. 10 minutter.

2

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.

3

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.

Tips! Til denne oppskriften kan du bruke ulike pølser; grillpølse, wienerpølse eller kjøttpølse. Perfekt til å bruke opp restene!

Produkter i denne oppskriften

Kjøttpølse Skinnfri 1,6kg Pk



Kjøttpølse Skinnfri 5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Kjøttpølse	600 g
Søtpotet	600 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rød chili	1 stk
Ingefær, finrevet	3 ss
Høsebuljong	1 liter
Appelsinjuice	2 dl
Rømme	3 dl
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	