



Korvsoppa med rotfrukter

portioner 4 portioner

tid 25 min

Lättagad soppgryta med falukorv och rotfrukter som påminner om finsk korvsoppa. Billig och mättande! Toppa med en klick senapskräm.

Ingredienser

- 400 g falukorv
- 1 kilo blandade rotfrukter som potatis, kålrot, morötter, palsternacka och rotselleri
- ½ purjolök
- 8 dl köttbuljong
- 1 lagerblad
- 2 stjärnanisar (kan uteslutas)
- ½ tsk salt
- 3 hela vitpepparkorn
- 1 dl hackad persilja

Sås

- 2 dl lätt-crème fraiche 15%
- 2 msk stark senap

Gör så här

1. Skär korven i bitar. Skala rotfrukterna och skär dem i små bitar.
2. Koka upp buljongen och sjud rotfrukter med salt och kryddor i ca 15 minuter tills de är knappt mjuka.
3. Skiva purjolöken och lägg ner den och korv i grytan. Koka några min. Smaka av med salt och peppar. Strö över persilja.
4. Blanda såsen.
5. Servera i djupa tallrikar med en klick sås.