

Oppskrift

## Vossakorv, byggryn- og linsesuppe



1

Del pølsene i biter og stek gyldne i litt olje i varm panne.

2

Tilsett grønnsaker i terninger og stek i 5 minutter.

3

Ha i mel og krydder, rør godt sammen.

4

Ha i kraft, byggryn og kikerter og småkok i 20 minutter.

5

Smak til med salt og pepper og server med litt hakket persille på toppen.

6

Server gjerne med godt brød til.

## Produkter i denne oppskriften

Vossakorv 2,5kg Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Vossakorv	180 g
Løk	1 stk
Gulrot	2 stk
Stangselleri	2 stilker
Paprikapulver	1 ts
Tørket chili	1/2 ts
Kokt byggryn	140 g
Kokte kikerter	400 g
Kyllingkraft	650 ml
Mel	1 ss
Persille	