



## Risonisoppa med korv

Ingredienser 4 personer

---

500 g	soppgrönsaker, eller
1 st	stor morot,
1 st	palsternacka,
1 st	rotselleri, en bit
1 st	purjolök, en bit
4 st	medelstora potatisar, (ca 300 g)
4 st	wienerkorvar
2 msk	olivolja
2 st	hönsbuljongtärningar
1 l	vatten
1 dl	risoni, (eller annan liten pastasort)
1 krm	nymald svartpeppar
2 st	tomater, grovhackade
1 dl	persilja, hackad

---

Tillagning

Förpackningar med blandade soppgrönsaker säljs i grönsaksdisken.

1. Skala och tärna morot, palsternacka och rotselleri. Ansa och skiva purjolöken. Skala och skär potatisen i klyftor. Skär korven i slantar.

2. Hetta upp oljan i en gryta. Fräs morötter, palsternacka och rotselleri ca 5 min. Tillsätt purjolök, smula ner buljongtärningarna och fräs under omrörning 1–2 min.

3. Späd med vattnet och lägg i potatisen. Låt koka under lock ca 5 min. Tillsätt pastan och koka enligt anvisning på förpackningen. Lägg i korven och smaka av med peppar.

4. Blanda tomater och persilja.  
Servera soppan och toppa med tomat och persilja.