



Chili-makkarasoppa

Aineet: 6 annosta
8 perunaa
2 porkkanaa
1 pieni palsternakka
2 lehtisellerin vartta
1 lenkkimakkara
10 sentin pala purjoa
1 rkl öljyä
1-2 tl punaista chilirouhetta
noin 12 dl vettä
1 1/2 lihaliemikuutiota
Pinnalle
1 dl persiljaa silputtuna

Valmistus: Kuori ja paloitele perunat ja juurekset. Pese ja silppua lehtisellerin varret. Kuori ja kuutioi lenkkimakkara. Viipaloi purjo, kumoa viipaleet siivilään ja huuhtaise nopeasti kylmällä, juoksevalla vedellä. Kuumenna öljy kattilassa, lisää chilirouhe ja kiehauta. Lisää vesi, liemikuutiot, juurespalat ja lehtisellerisilppu. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä noin 2 minuuttia. Lisää perunakuutiot ja keitä 10 minuuttia. Paahda makkarakuutiot teflonpannussa ja lisää ne sekä purjoviipaleet kattilaan. Kypsennä noin 5 minuuttia. Lisää persiljasilppu pinnalle. Nauti soppa hyvän leivän kanssa.