

## Persillerot suppe med fritert pølse med akevittkrydder

5 st persillerot  
1 st sellerirot  
2 st løk  
4 fedd hvitløk  
1 liter kylling kraft  
½ liter fløte  
½ liter melk  
300 gr smør  
2 st laurbær blad  
1 bunt timian  
Pepper  
1 Tind speket pølse med akevittkrydder

- Fres grønnsakene og krydderet i halvparten av smøret. Når de har begynt å glinse og bli myke heller man over kyllingkraften. La den så små koke i ca en halv time
- Kjøres så helt glatt med en stavmikser.
- Ha i melken og fløten, gi den et nytt oppkok.
- Siles og smakes til med smør, salt og pepper.

### **FRITERT pølse med akevittkrydder:**

Varm opp ca 2 liter rapps olje i en høy gryte, pass på at kjelen ikke er mer en halvfull, siden oljen fort kan begynne å bruse over.

Kutt opp akevittpølsen i så tynne skiver som mulig og legg dem oppi kjelen når oljen er på ca 180 grader. De trenger ca 1 minutt i kjelen.