



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Jordkokksuppe med rødbetchips, persillestekte bønner og rustikke multibrød

Rødbetchips

2 stk rødbeter

Jordkokksuppe

1 pakke jordkokksuppe

Persillestekte bønner

1 stk grønt eple
1 boks hvite bønner
1 bunt bladpersille

Tilbehør

2 stk rustikke multibrød

olje ^Bbakepapir (kan sløyfes) ^Bsalt ^Bpepper ^B^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Rødbetchips:** Skyll og skrell rødbetene. Kutt dem i tynne skiver, bruk gjerne en mandolin. Fordel skivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn olje og salt. Stek rødbeteskvivene i ovnen i omtrent 10 minutter. Snu skivene, og la døren til ovnen stå på gløtt frem til servering.
3. **Jordkokksuppe:** Ha suppen i en kjele på middels varme, og varm den opp under omrøring, til den begynner å småkoke. Smak til med salt og pepper.
4. **Persillestekte bønner:** Skyll og kutt eplet i små biter. Hell laken av bønnene. Skyll, tørk og finhakk all persillen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek eplebitene og bønnene i 2-3 minutter, og vend inn halvparten av persillen.
5. **Tilbehør:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
6. **Servering:** Strø toppingen og resten av persillen over suppen ved servering.



TIPS!

Har du ikke mandolin, kan du kutte rødbeten i 2, og så i tynne skiver med en kniv. Rist multirødene i brødristeren.