



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet jordskokksuppe med stekt sopp og grønnkål

Suppe

1 pakke jordskokksuppe

Topping

1 stk hvitløksfedd
100 g aromasopp
50 g grønnkål
1 pakke kjerneblanding
1 ts smør ^B

Bagetter

2 stk grove bagetter

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Jordskokksuppe:** Varm opp suppen i en kjele på middels varme. Rør av og til i suppen så det ikke brenner seg i bunnen. Smak til med salt og pepper.
3. **Topping:** Skrell og finhakk hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver.
4. **Bagetter:** Varm bagettene i ovnen i 5–8 minutter.
5. **Topping, fortsettelse:** Ha 1 ts smør i stekepannen, og stek soppen, hvitløken og grønnkålen i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper.
6. **Servering:** Topp suppen med kjerneblandingen, grønnkålen og soppen, og server bagettene til.



TIPS!

Press litt hvitløk, og bland det med litt romtemperert smør. Kutt bagettene i to, og smør dem med hvitløkssmøret før steking.