



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Søtpotetsuppe med kokt egg, pak choy og rustikke multibrød

Søtpotetsuppe

2 stk gulrøtter
1 stk pak choy
700 g spicy søtpotetsuppe

Kokt egg

2 stk egg
1 l vann ^B

Brød

2 stk rustikke multibrød

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader på over- og undervarme (se tips). Kok opp omtrent 1 liter vann i en kjele til eggene.
2. **Søtpotetsuppe:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring. Ha gulrøttene og pak choyen i suppen, og la grønnsakene trekke i suppen i 3–4 minutter
3. **Kokt egg:** Kok eggene i vannet fra punkt 1 i 7–8 minutter. Skyll eggene i kaldt vann, skrell dem og del dem i to.
4. **Brød:** Stek brødene som anvist på pakken.
5. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også steke brødene i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på ovnen.