



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy søtpotetsuppe med pepperonipølse og vårløk

Søtpotetsuppe

700 g spicy søtpotetsuppe

Pepperoniblanding

½-1 pakke vårløk

½-1 pakke svarte bønner

100 g pepperoni

Tilbehør

1-2 stk rustikke multibrød

75 g yoghurt naturell

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Søtpotetsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La suppen koke i minst 5 minutter, så den blir ordentlig varm.

3. **Pepperoniblanding:** Skyll vårløken, og kutt den i tynne ringer. Sil laken av bønnene, og skyll dem godt.

4. **Pepperoniblanding, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha i bønnene, og stek videre i et par minutter. Smak til med salt og pepper, og vend inn vårløken rett før servering.

5. **Tilbehør:** Stek multibrødene som anvist på pakken.

6. **Servering:** Topp suppen med pepperoniblandingen, og server yoghurten og de nystekte multibrødene til.

TIPS!

Ved å ha pepperonien i en kald stekepanne, for så å sette opp temperaturen, vil du varme opp pepperonien ekstra forsiktig. Da vil den slippe mer fett og blir enklere å få sprø. Du kan også strimle pepperonien.