



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet paprikasuppe med kyllingkjøttdeig, grønnkål og brødsticks

Kremet paprikasuppe

2 stk røde paprika
1 stk gul løk
1 pakke tomatpuré
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke hønsebuljong
75–150 g crème fraîche
1 ts sukker ^B
7 dl vann ^B

Brødsticks

2 stk rustikke multibrød

Kylling og grønnkål

300 g kyllingkjøttdeig
50 g grønnkål
2 ss soyasaus ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Kremet paprikasuppe:** Skyll og kutt paprikaene i grove biter. Skrell og kutt løken i båter. Fordel paprikaen og løken på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, til de er myke.
3. **Brødsticks:** Kutt brødene i staver, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir (se tips). Vend inn olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen, over grønnsakene, i omtrent 8 minutter, til de er gylne og sprø.
4. **Kylling og grønnkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Tilsett grønnkålen og 2 ss soyasaus de siste 2 minuttene av steketiden.
5. **Kremet paprikasuppe, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme. Tilsett tomatpuréen, ingefærblandingen og 1 ts sukker, og la det surre i omtrent 2 minutter. Tilsett de ovnsbakte grønnsakene, hønsebuljongen og omtrent 7 dl vann. Kok opp, og kjør det hele sammen med en stavmikser, til en jevn suppe. Vend inn crème fraîche, og smak til med salt og pepper.
6. Ha suppen, kjøttdeigen og grønnkålen i serveringsskåler, og server brødsticksene til suppen.



TIPS!

Brødene kan eventuelt varmes slik de er, om du vil spare litt tid.