



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Tomatsuppe med pepperoni, egg og brødsticks

## Tomatsuppe

1 stk gul løk  
 2 stk hvitløksfedd  
 1 pakke tomatpuré  
 1 pakke tomatsausbase  
 1 pakke hønsebuljong  
 150 g crème fraîche  
 4 dl vann <sup>B</sup>

## Kokte egg

2 stk egg

## Brødsticks

2 stk rustikke multibrød  
 1 pakke persillade  
 2 ss smør <sup>B</sup>

## Topping

100 g pepperoni  
 1 bunt gressløk  
 1 pakke kjerneblanding  
 150 g crème fraîche

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Tomatsuppe:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2–3 minutter, til løken er blank. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 1 minutt. Ha i tomatsausbasen, hønsebuljongen og 4 dl vann. La suppen småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett den ene pakken med crème fraîche, og kjør suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

3. **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.

4. **Brødsticks:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele. Kutt brødene i 1 cm tykke staver. Ha stavene over på et stekebrett med bakepapir, og bland inn det smeltede smøret og persilladen. Stek brødsticksene i ovnen i 7–8 minutter, til de er gyldne og sprø på utsiden.

5. **Topping:** Skjær pepperonien i strimler. Skyll, tork og finhakk gressløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og rist kjerneblandingen i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Ha kjerneblandingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek pepperonien i 4–5 minutter, til den er sprø. Topp suppen med kjerneblandingen, pepperonien, eggene, crème fraîche og gressløken.



## TIPS!

Vil du spare litt tid, kan du tilberede multibrødene som anvist på pakken og eventuelt smake til suppen med kryddermiksen.