



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 079\_2

# Kremet jordkokksuppe med sprøstekt pepperoni og rustikt brød

## Jordkokksuppe

1 pakke jordkokksuppe

## Tilbehør

250 g jordskokk

100 g pepperoni

1 pakke vårløk

## Brød

2 stk rustikke multibrød

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft (se tips).
2. **Jordkokksuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
3. **Tilbehør:** Skrell og kutt jordkokkene i skiver. Skjær pepperonien i strimler. Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek jordkokken i omtrent 5 minutter. Tilsett pepperonien, og stek videre i omtrent 5 minutter, eller til jordkokken er mør. Smak til med grovkvernet pepper, og vend inn vårløken.
4. **Brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
5. Nyt måltidet!



**TIPS!**

Brødene kan fint varmes i en brødrister. Da trenger du ikke å skru på ovnen.