



# Hjemmelaget pastinakksuppe med persille og krispy ostekrutonger

## Pastinakksuppe

1½ stk pastinakker  
 ½ stk gul løk  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 1 pakke matfløte  
 4 dl vann <sup>B</sup>  
 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

## Krispy ostekrutonger og spicy kikerter

1 stk rustikke multibrød  
 1 pakke revet Grande Premium  
 1 pakke kikerter  
 ½ pakke røkt chilimix

## Pastinakkchips

½ stk pastinakk

## Servering

1 stk rustikke multibrød  
 1 bunt bladpersille

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. **Pastinakksuppe:** Skrell og kutt pastinakkene i centimeterstore terninger. Skrell og kutt løken i båter. Fordel pastinakken og løken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter.

3. **Krispy ostekrutonger og spicy kikerter:** Kutt multibrødet i terninger. Fordel brødtorningene på den ene halvdel av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og Grande Premium-osten. Sil laken av kikertene, skyl dem i kaldt vann, og tørk dem med et kjøkkenhåndkle. Fordel kikertene utover den andre halvdel av stekebrettet, og vend inn litt olje og chilikrydderet. Stek det hele i ovnen i 10–12 minutter. Vend på brødbitene og kikertene underveis i steketiden.

4. **Pastinakkchips:** Skrell pastinakken og bruk skrelleren til å lage tynne strimler av den. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pastinakkstrimlene i 1–2 minutter på hver side, til de er gylne. Ha pastinakkchipsene over på en tallerken med litt kjøkkenpapir.

5. **Pastinakksuppe, fortsettelse:** Kok opp 4 dl vann, grønnsaksbuljongen og 2 ss eddik i en kjele. Ha den ovnsbakte pastinakken og løken over i kjelen. Tilsett matfløten, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

6. **Servering:** Tilbered det andre multibrødet som anvist på pakken. Skyll, tørk og grovhakk persillen. Topp suppen med ostekrutongene, kikertene, pastinakkchipsene og persillen. Del multibrødet i to og server det til retten.



## TIPS!

Hvis du vil spare tid, kan du tilberede alle multibrødene som anvist på pakken.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.