



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pastinakksuppe med sprøstekt pepperoni, brokkoli og grove bagetter

## Pastinakksuppe

700 g pastinakksuppe

## Tilbehør

1 stk brokkoli

1 stk rødløk

100 g pepperoni

## Bagett

1-2 stk grove bagetter

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Pastinakksuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

3. **Tilbehør:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Skjær pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i omtrent 3 minutter. Tilsett pepperonien og løken, og stek videre i omtrent 3 minutter, eller til brokkolien er mør. Krydre med pepper.

4. **Bagett:** Varm bagetten i ovnen i 2-3 minutter før servering.

5. Nyt måltidet!