



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Spicy søtpotet- og gulrotsuppe med pepperoni og svarte bønner, servert med grove baguetter og yoghurt

Søtpotet- og gulrotsuppe

700 g søtpotet- og gulrotsuppe
½-1 pakke chiliflak

Pepperoniblanding

½-1 pakke vårløk
½-1 pakke svarte bønner
100 g pepperoni

Tilbehør

1 pakke grove bagetter
½-1 pakke yoghurt naturell

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
- 2 **Søtpotet- og gulrotsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La suppen koke i minst 5 minutter, til den er ordentlig varm. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene og litt salt.
- 3 **Pepperoniblanding:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 4 **Pepperoniblanding, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha i bønnene, og stek videre i et par minutter. Smak eventuelt til med salt og pepper, og vend inn vårløken rett før servering.
- 5 **Tilbehør:** Varm baguettene i ovnen i 2-4 minutter før servering.
- 6 Topp suppen med pepperoniblandingen, og server yoghurten og de nystekte baguettene til.

Tips fra kokken: Del gjerne pepperonien i mindre biter, om du har tid. Ved å ha pepperonien i en kald stekepanne, for så å sette opp temperaturen, vil den slippe mer fett og blir enklere å få sprø.