



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Søtpotetsuppe med kokt egg, pak choy og rustikke multibrød

### Søtpotetsuppe

2 stk gulrøtter  
1 stk pak choy  
700 g søtpotet- og gulrotsuppe

### Kokt egg

2 stk egg  
1 l vann <sup>B</sup>

### Brød

2 stk rustikke multibrød

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader på over- og undervarme (se tips). Kok opp omtrent 1 liter vann i en kjele til eggene.
2. **Søtpotetsuppe:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne strimler. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring. Ha gulrøttene og pak choyen i suppen, og la grønnsakene trekke i suppen i 3–4 minutter
3. **Kokt egg:** Kok eggene i vannet fra punkt 1 i 7–8 minutter. Skyll eggene i kaldt vann, skrell dem og del dem i to.
4. **Brød:** Stek brødene som anvist på pakken.



### TIPS!

Du kan også steke brødene i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på ovnen.