



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Eventyrsuppe med grøntsager og strimler af gris

Suppefyld

1 stk broccoli
1 stk bolsjebede
1 stk gulerod
300 g strimler af skinkeinderlår

Suppe

1½ pose grøntsagsbouillon
½ pose risoni
1 spsk sojasauce
7 dl vand ^b

Brød

2 stk brød

Det skal du selv have

olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Grøntsager:** Skyl broccoli og skær i små buketter. Skræl bolsjebede og gulerod. Del bede på langs og skær begge i tynde skiver.
2. **Suppe:** Bring vand og bouillon i kog i en stor gryde. Tilsæt risoni og kog 8-9 min. under låg.
3. **Suppefyld - kød:** Dup kødet tørt med køkkenrulle. Varm lidt olie op på en stor stegepande og brun kødet ca. 2 min. til det har fået stegeskorpe. Læg det til side på en tallerken.
4. **Brød:** Varm brødet på brødristeren.
5. **Grøntsagsfyld:** Kom lidt mere olie på panden og svits grøntsagerne ca. 1 min. Kom dem op i suppen og lad det koge i 2 min.
6. **Eventyrsuppe:** Kom kødet i suppen og kog det kort igennem. Smag til med sojasauce og peber og servér suppen med brød til.