



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner 📅 Anbefales tidlig i uken

Kremet pastinakksuppe med brokkoli og grønnkål, servert med sprøstekt bacon og krutonger

Pastinakksuppe

700 g pastinakksuppe

Sprøstekt bacon og krutonger

2 stk rustikke multibrød
150 g bacon

🏠 1 ss smør*

Brokkoli og grønnkål

200 g brokkolistilker og grønnkål

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pastinakksuppe:** Hell suppen over i en kjele, og varm den opp på middels høy varme under omrøring.
- 2 Sprøstekt bacon og krutonger:** Kutt multibrødene i terninger. Varm opp stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter, og ha det over på en tallerken. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek krutongene i 3–4 minutter, til de er gylne. Ha baconet tilbake i pannen, og hold det varmt frem til servering.
- 3 Brokkoli og grønnkål:** Varm opp en kjele eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkoli- og grønnkålblandingen i 2–3 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4 Servering:** Topp suppen med grønnsaksblandingen, baconet og krutongene.

Tips fra kokken: Du kan også steke krutongene i ovnen på 180 grader i 8–10 minutter.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ