



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask pastinakkuppe med rødbetechips, persillestekte kikerter og varme brød

Rødbetechips

2 stk rødbeter

Pastinakkuppe

700 g pastinakkuppe

Persillestekte kikerter

1 stk norsk eple
1 pakke kikerter
1 bunt bladpersille

Varme brød

2 stk rustikke multibrød

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 210 grader varmluft.

2. **Rødbetechips:** Skrell og kutt rødbetene i så tynne skiver som mulig. Fordel skivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn olje og salt. Stek rødbetesnivene i ovnen i omtrent 10 minutter, men snu på dem halvveis i steketiden. Ta de ferdigstekte rødbetene ut av ovnen, og skru ovnen opp til 230 grader varmluft.

3. **Pastinakkuppe:** Ha suppen i en kjele, og varm den opp under omrøring, til den begynner å småkoke. Smak til med salt.

4. **Persillestekte kikerter:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Hell laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll, tørk og finhakk all persillen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek epleterningene og kikertene i 2-3 minutter, og vend inn halvparten av persillen.

5. **Varme brød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.

6. **Servering:** Strø kikertblandingen og resten av persillen over suppen ved servering.



TIPS!

Bruk gjerne en mandolin til å kutte rødbeten i tynne skiver. Multirødene kan varmes i en brødrister.