



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Tomatsuppe med pepperoni, egg og brødsticks

Tomatsuppe

1 stk gul løk
2 stk hvitløksfedd
1 pakke tomatpuré
1 pakke tomatsausbase
1 pakke hønsebuljong
150 g crème fraîche
4 dl vann ^B

Kokte egg

2 stk egg

Brødsticks

2 stk rustikke multibrød
1 pakke persillade
2 ss smør* ^B

Topping

80 g pepperoni
1 bunt gressløk
1 pakke kjerneblanding
150 g crème fraîche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Tomatsuppe:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2-3 minutter, til løken er blank. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 1 minutt. Ha i tomatsausbasen, hønsebuljongen og 4 dl vann. La suppen småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett den ene pakken med crème fraîche, og kjør suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

3. **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7-8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.

4. **Brødsticks:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele. Kutt brødene i 1 cm tykke staver. Ha stavene over på et stekebrett med bakepapir, og bland inn det smeltede smøret og persilladen. Stek brødsticksene i ovnen i 7-8 minutter, til de er gylne og sprø på utsiden.

5. **Topping:** Skjær pepperonien i strimler. Skyll, tørk og finhakk gressløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og rist kjerneblandingen i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Ha kjerneblandingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek pepperonien i 4-5 minutter, til den er sprø. Topp suppen med kjerneblandingen, pepperonien, eggene, crème fraîche og gressløken.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Vil du spare litt tid, kan du tilberede multibrødene som anvist på pakken og eventuelt smake til suppen med kryddermiksen.