



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Søtpotet- og gulrotsuppe med grønnkålchips og nanbrød

Søtpotet- og gulrotsuppe

1 stk søtpotet
2 stk gulrøtter
1 stk sjalottløk
1 pakke hvite bønner
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
165 ml kokosmelk
1 pakke grønnsaksbuljong
½ stk lime
🏠 4 dl vann

Grønnkålchips

100 g grønnkål

Nanbrød

1 pakke nanbrød

Tilbehør

1 bunt bladpersille
½ stk lime
40 g peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Søtpotet- og gulrotsuppe:** Skrell og kutt søtpoteten og gulrøttene i terninger. Skrell og finhakk løken. Sil laken av de hvite bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 3 **Søtpotet- og gulrotsuppe, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels varme og ha i litt olje. Stek søtpotet- og gulroterningene, løken og ingefærblandingen i 3–4 minutter, eller til grønnsakene har fått litt farge. Tilsett de hvite bønnene, kokosmelken, grønnsaksbuljongen og omtrent 4 dl vann. La det hele småkoke under lokk i 15–18 minutter, eller til grønnsakene er myke. Ta platen av varmen, og kjør suppen glatt med en stavmikser eller i en blender. Ha litt mer vann i suppen hvis den blir for tykk. Smak til suppen med litt salt, pepper og saften fra halve limen.
- 4 **Grønnkålchips:** Vend grønnkålen i litt olje, salt og pepper og fordel bladene utover et stekebrett med bakepapir. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 7 minutter. Vend om på den underveis.
- 5 **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken.
- 6 **Tilbehør:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Topp suppen med persillen og peanøttene. Del resten av limen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Pensle gjerne nanbrødene med litt smør, og gni dem med et knust hvitløksfedd før servering for ekstra god smak.