



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Minstronesuppe med rosmarin, hvite bønner og spinat, servert med nystekte bagetter

Minstronesuppe

1 stk sjallottløk
1 stk hvitløksfedd
2 stk gulrøtter
1 stilk stangselleri
¼ bunt rosmarin
1 pakke borlottibønner
100 g spinat
1 boks hakkede tomater
2 pakker
grønnsaksbuljong
50 g pasta
🏠 8 dl vann

Grove bagetter

1 pakke grove bagetter

Topping

1 pakke revet Grande
Premium

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Minstronesuppe:** Skrell og finhakk sjallottløken og hvitløken. Skrell og kutt gulrøttene i terninger. Skyll og kutt sellerien i tynne skiver. Skyll og grovhakk rosmarinen. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha spinaten i et dørslag, og skyll den i kaldt vann.
- 3 **Minstronesuppe, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, gulrøttene og sellerien i 3–4 minutter, ellertil løken er blank. Tilsett de hakkede tomatene, omtrent 8 dl vann, grønnsaksbuljongen og rosmarinen. Kok opp, og la minstronesuppen småkoke i 10–12 minutter, eller til grønnsakene er møre. Ha i pastaen, og kok suppen i 8–10 minutter, til pastaen er gjennomkokt, men har litt tyggemotstand. Spe på med mer vann for å justere tykkelsen på suppen. Vend inn spinaten og bønnene når det gjenstår 2–3 minutter av suppens koketid. Smak til med litt salt og pepper før servering.
- 4 **Grove bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.
- 5 **Topping:** Topp suppen med den revne osten ved servering.
- 6 **Restetips:** Hvis du får supperester, frys dem ned og spis dem til middag en dag du har lite tid.

Tips fra kokken: Topp gjerne suppen med litt pesto for ekstra god smak.