



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Jordskokksuppe med reddiker, grønnkål, hvite bønner og eple

Jordskokksuppe

1 pakke jordskokksuppe

Stekte grønnsaker

1 pakke hvite bønner

1 pakke reddiker

1 stk norsk eple

100 g grønnkål

Bagetter

1 pakke grove bagetter

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekovnen til 210 grader varmluft.

2 **Jordskokksuppe:** Varm opp suppen i en kjele på middels varme under omrøring. Smak til med salt og pepper.

3 **Stekte grønnsaker:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll reddikene og eplet i kaldt vann, og kutt reddikene i båter og eplet i små terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek bønnene, reddikene og grønnkålen i 4–5 minutter, eller til reddikene er møre og bønnene har fått litt farge. Krydre med litt salt og pepper. Vend eplebitene inn i de ferdigstekte grønnsakene rett før servering.

4 **Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.

5 **Servering:** Topp jordskokksuppen med de stekte grønnsakene, og server med bagettene.

Tips fra kokken: Stek litt hvitløk med grønnsakene for ekstra god smak.