



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask jordskokksuppe med bacon, grønnkål og eple, servert med brød

Jordskokksuppe

1 pakke jordskokksuppe

Bacon og grønnkål

150 g baconterninger

100 g strimlet grønnkål

Rustikke multibråd

2 stk rustikke multibråd

Tilbehør

1 stk grønt eple

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

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

3 **Bacon og grønnkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter. Ha i grønnkålen, og stek baconet og grønnsakene i 3–4 minutter, til grønnkålen har falt litt sammen.

4 **Rustikke multibråd:** Tilbered multibrådene som anvist på pakken.

5 **Tilbehør:** Skyll og kutt eplet i terninger. Kutt sitronen i båter, og server båtene og epleterningene til suppen.

Tips fra kokken: Har du sjampinjong eller annen sopp i kjøleskapet? Kutt den opp, stek den i litt smør, og server den til suppen.