



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy søtpotetsuppe med pepperoni og hvite bønner, servert med rustikke multibrød og yoghurt

Søtpotetsuppe

700 g spicy søtpotetsuppe

Pepperoniblanding

½–1 pakke vårløk
½–1 pakke hvite bønner
100 g pepperoni

Tilbehør

2 stk rustikke multibrød
½–1 pakke yoghurt
naturell

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Søtpotetsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La suppen koke i minst 5 minutter, til den er ordentlig varm.
- 3 **Pepperoniblanding:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Sil laken av de hvite bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
- 4 **Pepperoniblanding, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha i de hvite bønnene, og stek videre i et par minutter, til bønnene har fått litt farge. Smak til med salt og pepper, og vend inn vårløken rett før servering.
- 5 **Tilbehør:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 6 **Servering:** Topp suppen med pepperoniblandingen, og server yoghurten og de nystekte multibrødene til.

Tips fra kokken: Ved å ha pepperonien i en kald stekepanne, for så å sette opp temperaturen, vil du varme opp pepperonien ekstra forsiktig. Da vil den slippe mer fett og blir enklere å få sprø.