



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy søtpotetsuppe med ovnsbakt paprika, spinat og hvite bønner

Topping

1 stk søtpotet
1 stk rød paprika
½ stk rødløk
1 pakke hvite bønner
½-1 pakke røkt chilikrydder
50 g spinat

Bagetter

1 pakke bagetter

Spicy søtpotetsuppe

1 pakke spicy søtpotetsuppe

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Topping:** Skrell og kutt søtpoteten i terninger på omtrent 2x2 cm. Rens og kutt paprikaen i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Fordel grønnsakene og bønnene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje og det røkte chilikrydderet. Stek det hele i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til grønnsakene er møre og bønnene er sprø.
- 3 **Bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.
- 4 **Spicy søtpotetsuppe:** Varm opp suppen i en kjele på middels varme under omrøring.
- 5 **Topping, fortsettelse:** Skyll og grovhakk spinaten. Bland spinaten med de ovnsbakte grønnsakene etter at de er ferdigstekt.

Tips fra kokken: Ønsker du å spare oppvask, kan suppen også varmes opp i pakken, i kokende vann, i omtrent 15 minutter.