



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Jordkokksuppe med stekt grønnkål, belugalinser og eple

Belugalinser

125 g belugalinser

Jordkokksuppe

1 pakke jordkokksuppe

Stekte grønnsaker

250 g jordkakk

1 stk norsk eple

100 g grønnkål

Bagetter

1 pakke grove bagetter

Topping

1 bunt bladpersille

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekovnen til 210 grader varmluft.

2 **Belugalinser:** Tilbered belugalinsene som anvist på pakken.

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

4 **Stekte grønnsaker:** Skrell og del jordkakkene i terninger. Skyll og kutt eplet i små terninger. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek jordkakkene i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge. Ha i grønnkålen og belugalinsene, og stek videre i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper, og vend eplebitene inn i de ferdigsteekte grønnsakene rett før servering.

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

6 **Topping:** Skyll og grovhakk persillen. Topp jordkokksuppen med de stekte grønnsakene og persillen.

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