



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Jordskokksuppe

1 pakke jordskokksuppe

Bacon, brokkolistilker og grønnkål

150 g baconterninger
100 g brokkolistilker og grønnkål

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 stk norsk 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, brokkolistilker og grønnkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter. Ha i brokkolistilkene og grønnkålen, og stek baconet og grønnsakene i 3–4 minutter, til grønnkålen har falt litt sammen.
- 4 **Rustikke multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og kutt eplet i terninger. Kutt sitronen i båter, og server båtene og epleterningene til suppen.
- 6 **Restetips:** Frys ned resten av brokkolistilkene og grønnkålen, eller bruk det i en middag senere i uken.

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