



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min    👤 2 porsjoner

VEG\_MM\_005-2

# Minstronesuppe med rosmarin, bønner og spinat, servert med nystekte bagetter

## Minstronesuppe

1 stk sjalottløk  
 1 stk hvitløksfedd  
 2 stk gulrøtter  
 1 stilk stangselleri  
 ¼ bunt rosmarin  
 1 pakke borlottibønner  
 100 g spinat  
 1 boks hakkede tomater  
 2 pakker  
 grønnsaksbuljong  
 50 g pasta  
 🏠 8 dl vann

## Grove bagetter

1 pakke grove bagetter

## Topping

1 pakke revet Grande  
 Premium

🏠 olje  
 🏠 salt  
 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader.
- 2 **Minstronesuppe:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og kutt gulrøttene i terninger. Skyll og kutt sellerien i tynne skiver. Skyll og grovhakk rosmarinen. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha spinaten i et dørslag, og skyll den i kaldt vann.
- 3 **Minstronesuppe, fortsettelse:** Varm opp en tykkbunnet kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, gulrøttene og sellerien i 3–4 minutter, ellertil løken er blank. Tilsett de hakkede tomatene, bønnerne, omtrent 8 dl vann, grønnsaksbuljongen og rosmarinen. Kok opp, og la minstronesuppen småkoke i 10–12 minutter, eller til grønnsakene er møre. Ha i pastaen, og kok suppen i 8–10 minutter, til pastaen er gjennomkokt, men har litt tyggemotstand. Spe på med mer vann for å justere tykkelsen på suppen. Vend inn spinaten når det gjenstår 2–3 minutter av suppens koketid. Smak til med litt salt og pepper før servering.
- 4 **Grove bagetter:** Tilbered bagettene som anvist på pakken.
- 5 **Topping:** Topp suppen med den revne osten ved servering.
- 6 **Restetips:** Hvis du får supperester, frys dem ned og spis dem til middag en dag du har lite tid.

**Tips fra kokken:** Topp gjerne suppen med litt pesto for ekstra god smak.