



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Jordkokksuppe

1 pakke jordkokksuppe

Bacon og grønnkål

150 g baconterninger

100 g grønnkål

Rustikke multibrød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 stk grønt eple

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Jordkokksuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med salt og pepper.

3 **Bacon og grønnkål:** Skyll og tørk grønnkålen, og del den i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter. Ha i grønnkålen, og stek baconet og grønnkålen 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.