



# Spicy søtpotetsuppe med pepperonipølse og vårløk

## Søtpotetsuppe

700 g spicy søtpotetsuppe

## Pepperoniblanding

½–1 pakke vårløk

½–1 pakke hvite bønner

100 g pepperoni

## Tilbehør

2 stk rustikke multibrød

150 g yoghurt naturell

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Søtpotetsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La suppen koke i minst 5 minutter, så den blir ordentlig varm.

3. **Pepperoniblanding:** Skyll vårløken, og kutt den i tynne skiver. Sil laken av de hvite bønnene, og skyll dem godt.

4. **Pepperoniblanding, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha i de hvite bønnene, og stek videre i et par minutter, til bønnene har fått litt farge. Smak til med salt og pepper, og vend inn vårløken rett før servering.

5. **Tilbehør:** Stek multibrødene som anvist på pakken.

6. **Servering:** Topp suppen med pepperoniblandingen, og server yoghurten og de nystekte multibrødene til.

## TIPS!

Ved å ha pepperonien i en kald stekepanne, for så å sette opp temperaturen, vil du varme opp pepperonien ekstra forsiktig. Da vil den slippe mer fett og blir enklere å få sprø.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.