



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Pastinakkssuppe med belugalinser, servert med stekt grønnkål, jordskokk og eple

Belugalinser

125 g belugalinser

Pastinakkssuppe

700 g pastinakkssuppe

Stekte grønnsaker

250 g jordskokk

1 stk norsk eple

100 g grønnkål

Bagetter

1 pakke grove bagetter

Topping

1 bunt bladpersille

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.

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

3 **Pastinakkssuppe:** Ha suppen over i en kjele, og varm opp på middels varme under omrøring. Smak til med salt og pepper.

4 **Stekte grønnsaker:** Skrell og del jordskokkene i små terninger. Skyll og kutt eplet i små terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek jordskokkene i 2–3 minutter, eller til de er lett gylne. Tilsett grønnkålen og de kokte belugalinsene, og stek videre i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper, og vend inn eplebitene rett før servering.

5 **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.

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

Tips fra kokken: Ha persillen i et litermål sammen med 1 dl olje. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en grønn paste, og krydre med litt salt og pepper. Topp suppen med persille-pasten.