



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Spicy søtpotet- og gulrotsuppe med pepperonipølse og vårløk

## Søtpotet- og gulrotsuppe

700 g søtpotet- og gulrotsuppe  
½-1 pakke chiliflak

## Pepperoniblanding

½-1 pakke vårløk  
½-1 pakke svarte bønner  
80 g pepperoni

## Tilbehør

1-2 stk rustikke multibrød  
75 g yoghurt naturell

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Søtpotet- og gulrotsuppe:** 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. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene og salt.
3. **Pepperoniblanding:** Skyll vårløken, og kutt den i tynne ringer. Sil og skyll bønnene.
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 bønnene, og stek videre i et par minutter. 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. Du kan også strimle pepperonien først.