



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Spicy søtpotetsuppe med ovnsbakt paprika, spinat og svarte bønner

Topping

1 stk rød paprika
1 stk rødløk
1 pakke svarte bønner
½ pakke røkt chilimix
50 g spinat

Bagetter

½-1 pakke bagetter

Spicy søtpotetsuppe

700 g søtpotet- og
gulrotsuppe
½ pakke røkt chilimix

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 olivenolje

- 1 Sett stekeovnen på på 200 grader varmluft.
- 2 **Topping:** Skyll og kutt paprikaen i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Fordel grønnsakene og bønnene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje og halve pakken med det røkte chilikrydderet. Stek det hele i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til grønnsakene er møre og bønnene er litt sprø.
- 3 **Bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.
- 4 **Spicy søtpotetsuppe:** Ha suppen over i en kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring. Smak til med resten av chilimixen.
- 5 **Topping, fortsettelse:** Skyll og grovhakk spinaten, og bland den med de ferdigsteekte grønnsakene. Krydre eventuelt med litt salt ved behov.

Tips fra kokken: Ønsker du å spare oppvask, kan suppen også varmes opp i pakken, i kokende vann, i omtrent 15 minutter.