



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget pastinakkssuppe med persille og krispy ostekrutonger

Pastinakkssuppe

1½ stk pastinakker
½ stk gul løk
1 pakke grønnaksbuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 pose hvitvinseddik 15ml
4 dl vann ^B

Krispy ostekrutonger og spicy kikerter

1 stk rustikke multibrød
1 pakke revet Grande Premium
1 pakke kikerter
½ pakke røkt chilimix

Pastinakkchips

½ stk pastinakk

Servering

1 stk rustikke multibrød
1 bunt bladpersille

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Pastinakkssuppe:** Skrell og kutt pastinakkene i centimeterstore terninger. Skrell og kutt løken i båter. Fordel pastinakken og løken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter.

3. **Krispy ostekrutonger og spicy kikerter:** Kutt det ene multibrødet i terninger. Fordel brødterningene på den ene halvdel av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og Grande Premium-osten. Sil laken av kikertene, skyll dem i kaldt vann, og tørk dem med et kjøkkenhåndkle. Fordel kikertene utover den andre halvdel av stekebrettet, og vend inn litt olje og chilikrydderet. Stek det hele i ovnen i 10–12 minutter. Vend på brødbitene og kikertene underveis i steketiden.

4. **Pastinakkchips:** Skrell pastinakken og bruk skrelleren til å lage tynne strimler av den. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pastinakkstrimlene i 1–2 minutter på hver side, til de er gylne. Ha pastinakkchipsene over på en tallerken med litt kjøkkenpapir.

5. **Pastinakkssuppe, fortsettelse:** Kok opp 4 dl vann, grønnaksbuljongen og eddiken i en kjele. Ha den ovnsbakte pastinakken og løken over i kjelen. Tilsett matfløten, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

6. **Servering:** Tilbered det andre multibrødet som anvist på pakken. Skyll, tørk og grovhakk persillen. Topp suppen med ostekrutongene, kikertene, pastinakkchipsene og persillen. Del multibrødet i to og server det til retten.



TIPS!

Hvis du vil spare tid, kan du tilberede alle multibrødene som anvist på pakken.