



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spicy søtpotet- og gulrotsuppe med pepperoni og svarte bønner, servert med grove baguetter og yoghurt

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 pakke grove bagetter
½-1 pakke yoghurt naturell

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 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, til den er ordentlig varm. Smak til med ønsket mengde av chiliflakene og litt salt.
3. **Pepperoniblanding:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann.
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 eventuelt til med salt og pepper, og vend inn vårløken rett før servering.
5. **Tilbehør:** Stek bagettene i ovnen i 6 minutter.
6. Topp suppen med pepperoniblandingen, og server yoghurten og de nystekte baguettene til.

TIPS!

Del gjerne pepperonien i mindre biter, om du har tid. Ved å ha pepperonien i en kald stekepanne, for så å sette opp temperaturen, vil den slippe mer fett og blir enklere å få sprø.