



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Kremet pastinakkuppe med sprøstekt pepperoni, brokkoli og grove bagetter

## Pastinakkuppe

700 g pastinakkuppe

## Tilbehør

1 stk brokkoli

1 stk rødløk

80 g pepperoni

## Bagetter

1-2 stk grove bagetter

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.

2. **Pastinakkuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

3. **Tilbehør:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt løken i tynne båter. Skjær pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i omtrent 3 minutter. Tilsett pepperonien og løken, og stek videre i omtrent 3 minutter, eller til brokkolien er mør. Krydre med pepper.

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