



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fetaostkremet grønnsakssuppe med ovnsbakt potet og brokkoli, tomatolje og krutonger

## Suppe

1 stk bakepotet  
 1 stk gul løk  
 1 stk hvitløksfedd  
 1 stk brokkoli  
 ½–1 bunt timian  
 50 g spinat  
 1 pakke fetaost  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 8–10 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

½ pakke tomatpuré  
 1 pakke finkuttet ingefær,  
 hvitløk og chili  
 2 stk rustikke multibrød  
 1 ss olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
 olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Suppe:** Skrell og kutt poteten i store terninger. Skrell og kutt løken i grove biter, og knus hvitløken med den flate siden av en kniv. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll timianen. Plasser fetaosten på et stekebrett med bakepapir, og fordel poteten, løken, hvitløken, brokkolien og timiankvistene rundt. Ha over olje, salt og pepper, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 30 minutter. Kok opp omtrent 8 dl vann sammen med buljongen i en kjele.

3. **Servering:** Skjær brødene i terninger, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper, og stek krutongene i ovnen i omtrent 12 minutter, eller til de er gylne og sprø. Varm opp en liten gryte til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen. Rør inn tomatpureen, og la det frese et par minutter. Rør inn 1 ss olivenolje, og smak til med litt salt og pepper.

4. **Suppe, fortsettelse:** Skyll spinaten. Fjern skallet fra hvitløken, og dra timianbladene fra stilkene. Legg til side litt av potetbitene og brokkolien til topping. Ha grønnsakene, timianbladene og fetaosten over i en blender sammen med spinaten (se tips). Kjør det hele til en jevn suppe, mens du sper med buljongvannet fra punkt 2. Smak til med salt og pepper.

5. Fordel suppen i skåler, og topp med poteten, brokkolien, tomatoljen og krutongene.

## TIPS!

Bruk en stavmikser hvis dere ikke har blender, og kjør suppen jevn direkte i kjelen. Multibrødene kan varmes i ovnen i 3–4 minutter, uten å lage krutonger av dem.