



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tomatsuppe med pepperoni, egg og brødsticks

Tomatsuppe

1 stk gul løk
2 stk hvitløksfedd
1 pakke tomatpuré
2 pakker tomat saus
1 pakke hønsebuljong
150 g crème fraîche
4 dl vann ^B

Kokte egg

2 stk egg

Brødsticks

2 stk rustikke multibrød
1 pakke persillade
2 ss smør* ^B

Topping

80 g pepperoni
1 bunt gressløk
1 pakke kjerneblanding
150 g crème fraîche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Tomatsuppe:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2-3 minutter, til løken er blank. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 1 minutt. Ha i tomat sausen, hønsebuljongen og 4 dl vann. La suppen småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett den ene pakken med crème fraîche, og kjør suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

3. **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7-8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann. Skrell og del eggene i to.

4. **Brødsticks:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele. Kutt brødene i 1 cm tykke staver. Ha stavene over på et stekebrett med bakepapir, og bland inn det smeltede smøret og persilladen. Stek brødsticksene i ovnen i 7-8 minutter, til de er gylne og sprø på utsiden.

5. **Topping:** Skjær pepperonien i strimler. Skyll, tork og finhakk gressløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og rist kjerneblandingen i omtrent 2 minutter, til den er gyllen. Ha kjerneblandingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek pepperonien i 4-5 minutter, til den er sprø. Topp suppen med kjerneblandingen, pepperonien, eggene, crème fraîche og gressløken.

TIPS!

Vil du spare litt tid, kan du tilberede multibrødene som anvist på pakken og eventuelt smake til suppen med kryddermiksen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ