Grønnsakssuppe med pepperoni



Ingredienser

♥ 5 fedd hvitløk (eller mer □□)
♥ 2 cm bit fersk ingefær
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 4 sjalottløk
♥ 1 purreløk
♥ 2 vårløk
♥ 1 sellerirot
♥ 1 kålrot
♥ 3 gulrøtter
♥ 4 pastinakk
♥ 2 liter vann (se tips)
♥ 4 ss spiseskjeer grønnsaksbuljong (se tips)
♥ 130 g pepperoni (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Sprø hvitløkstoast:
♥ 50 g smør
♥ 5 hvitløksfedd, presset
♥ 1 baguette

Fremgangsmåte

Grønnsakssuppe:
Finn frem en stor kjele. Finhakk hvitløk og fersk ingefær. Fres dette sammen med olje i et par minutter.

Kutt opp sjalottløk, purreløk og vårløk. Ha dette i kjelen og la dette surre med i oljen til all løken blir myk og blank.

Imens renser du de øvrige grønnsakene og skjærer dem i jevnstore terninger. Ha alle grønnsaksbitene i kjelen og fyll opp med vann så vannet dekker grønnsakene. Tilsett grønnsaksbuljong. La suppen koke opp og la den småkoke til grønnsakene er helt møre (ca. 15 minutter).

Skjær pepperoniskivene på midten og ha bitene i kjelen de siste 5 minuttene av koketiden.

Smak til suppen til slutt med kvernet salt og pepper, eller eventuelt litt ekstra grønnsaksbuljong.

Sprø hvitløkstoast:
Bland smør med pressede hvitløksfedd.

Skjær baguetten i ca. 1 cm tykke skiver og stryk over et lag hvitløkssmør. Legg skivene på en bakepapirdekket stekeplate.

Stek skivene midt i ovnen ved 180°C i ca. 10 - 15 minutter, eller til du ser at de er gylne og sprø.

Tips

♥ Jeg bruker gjerne grønnsaksbuljongpulver. Du kan alternativt bruke grønnsakskraft eller buljongterninger.

♥ Tilpass mengde vann og grønnsaksbuljong ut fra hvor mye grønnsaker du har i suppen.

♥ Pepperoni er en spicy, italiensk salami. Du kan alternativt bruke spansk chorizo. 130 g pepperoni tilsvarer som regel 1 pk.

♥ Husk at du kan variere grønnsakene etter hva du måtte ha for hånden!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gronnsakssuppe-med-pepperoni