



Jordskok-kartoffelsuppe



2 pers.



20 min.



10 min.

INGREDIENSER

Det skal du bruge

1 fl. Fynbo Premium Jordskok-kartoffelsuppe
50 g champignon
1 dl purløg
olivenolie
Evt. rugbrødschips

FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 250 grader (varmluft). Rens og snit champignonerne i tynde skiver. Dæk en bageplade med bagepapir og placer svampene på bagepladen, svampene pensles med olivenolie. Bages i ovnen i ca. 10 minutter.

Suppen sættes over ved svag varme og omrøres jævnligt.

Når suppen er varm, toppes den af med ristede svampe og evt. rugbrødschips. Strø til sidst med hakket purløg.

Suppen serveres lun.

