

Oppskrift

## Jordskokksuppe med sprøstekt Coppa fra Tynset



1

Sett ovnen på 200 °C. Fordel tynne skiver med coppa utover et stekebrett dekket med bakepapir og stek i ovnen til sprø, 8-10 minutter.

## 2

Grovhakk ristet brød til grove smuler.

Skrell jordskokk og del i mindre biter. La gjerne ferdigskrelte jordskokk ligge i kaldt vann med sitron før koking slik at de ikke blir brune.

## 3

Grovhakk løk og fres i en varm kjele med smør. Tilsett jordskokk og hell på nok kraft til at det dekker godt. Kok opp under lokk, og la småkoke til jordskokkene er møre, ca. 25 minutter.

## 4

Kjør suppen glatt med stavmikser. Ha i fløte og smak til med salt, pepper og litt sitronsaft.

## 5

Øs opp varm suppe i tallerkener og dander med biter av sprøstekt coppa, grovhakket surdeigsbrød og friske urter.

## Produkter i denne oppskriften

Coppa fra Tynset Pk



## Ingredienser

Jordskokk	1 kg
Løk	1 stk
Smør	1 ts
Oksekraft	1 liter
Kremfløte	2 dl
Salt & Pepper	
Sitron	0,5 stk
<b>Topping</b>	
Coppa fra Tynset	12 skiver
Ristet surdeigsbrød	2 skiver

## Topping

Friske urter