

Oppskrift

## Jordkokksuppe 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 mørre, 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

### xCoppa fra Tynset Pk



## Ingredienser

Jordskokk	1 kg
-----------	------

Lök	1 stk
-----	-------

Smør	1 ts
------	------

Oksekraft	1 liter
-----------	---------

Kremfløte	2 dl
-----------	------

Salt & Pepper	
---------------	--

Sitron	0,5 stk
--------	---------

### Topping

Coppa fra Tynset	12 skiver
------------------	-----------

Ristet surdeigsbrød	2 skiver
---------------------	----------

Topping

Friske urter