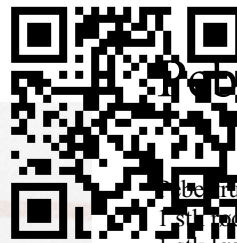


Bedøm retten og læs mere:



Peberfrugtsuppe med

Peberfrugtsuppe
1 stk rød peber
1 stk løg
1 stk gulerod
1 fed hvidløg
½ pose tomatpuré
½ pose three spices
1 pose hønsebouillon
100 g couscous
50 g babyspinat
½ tsk sukker ^b
6½ dl vand ^b

Bacon
150 g bacon

Det skal du selv have
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Var
2. **Forberedelse:** Skyl og skær peberfrugt
skær i grove stykker. Fordel peberfrugt
krydr med salt og peber. Bag i ovnen ca
3. **Cremet peberfrugtsuppe:** Varm en gr
tomatpuré og sukker og svits ca. 2 min.
Bring det i kog og lad det simre i 5 min
Kom couscous i, rør rundt og lad det tr
med salt og peber.
4. **Bacon:** Steg bacon sprød på en stegepa
5. **Servering:** Server suppen i skåle og top

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

25 - 35 min 2 PORTIONER 4 DAGES HOLDBARHED