



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Peberfrugtsuppe med bacon og couscous

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 (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Skyl og skær peberfrugt i grove stykker. Pil og skær løg i både. Skræl gulerod og skær i grove stykker. Fordel peberfrugt og løg på en bageplade med bagepapir, dryp lidt olie og krydr med salt og peber. Bag i ovnen ca. 20 min. indtil de er bløde.
3. **Cremeret peberfrugtsuppe:** Varm en gryde op til middelhøj varme. Pil hvidløg og pres i, tilsæt tomatpuré og sukker og svits ca. 2 min. Tilsæt de bagte grøntsager, three spice, bouillon og vand. Bring det i kog og lad det simre i 5 min. Blend det hele med en stavblender til en jævn suppe. Kom couscous i, rør rundt og lad det trække i 5 min. Skyl babyspinaten og vend den i. Smag til med salt og peber.
4. **Bacon:** Steg bacon sprød på en stegepande.
5. **Servering:** Server suppen i skåle og top med bacon.