



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprikasoppa med parmigiano reggiano och vitlöksbröd

Paprikasoppa

Röd paprika 2 st
 Gul lök 1 st
 Krossade tomater 1 förp
 Paprikapulver 1 tsk
 Torkad oregano 1 tsk
 Chili flakes 2 krm
 Riven parmesan 50 g
 Matyoghurt 1 dl
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Vitlöksbröd

Surdegspavé 1 förp
 Torkad oregano ½ tsk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Salt

Till servering

Matyoghurt ½ dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Klyfta röd paprika och gul lök.
3. **Paprikasoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs paprika och lök ca 4 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, vitvinsvinäger, paprikapulver, torkad oregano, chili flakes, smulad grönsaksbuljong och pressad vitlök. Koka upp och sjud ca 8 min.
4. **Vitlöksbröd:** Dela surdegspavé på hälften. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och gnid in brödets snittyta med pressad vitlök, olivolja, salt och torkad oregano. Rosta i mitten av ugnen ca 7 min.
5. **Paprikasoppa:** Tillsätt riven parmesan och matyoghurt till soppan och mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och svartpeppar.
6. Ringla ner lite matyoghurt i soppan vid servering. Servera med vitlöksbröd.