



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprika- och tomatsoppa med za'atarkryddat bröd

Za'atar topping

Sesamfrön ½ msk
Torkad oregano ½ msk
Citron ½ st

Paprika- & tomatsoppa

Röd paprika 2 st
Tomat 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Små vita bönor 1 förp
Pizzasås 1 dl
Torkad oregano ½ msk
🏠 Olivolja
🏠 Socker ½ tsk
🏠 Rödvinvinäger 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Vatten 4 dl
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Bröd

Surdegsbaguette 1 st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Flingsalt

Till servering

Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Za'atar topping:** Finriv citronskal. Krossa sesamfrön, torkad oregano och citronskal i en mortel. Om du inte har en mortel kan du blanda allt i en skål.

3. **Paprika- och tomatsoppa:** Klyfta röd paprika, tomat och bananschalottenlök. Skiva vitlök tunt. Häll av och skölj små vita bönor.

4. Hetta upp lite olivolja i en kastrull eller stekgryta. Fräs paprika, tomat, lök och vitlök ca 5 min på hög värme.

5. Tillsätt pizzasås, hälften av bönorna, socker, rödvinvinäger, torkad oregano, lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner vatten och smulad grönsaksbuljong. Låt sjuda ca 12 min under lock.

6. **Bröd:** Dela surdegsbaguette på längden. Lägg halvorna på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja och strö på rikligt med za'atar och lite flingsalt. Grädda mitt i ugnen ca 10 min, tills brödet fått fin färg. Ringla över lite extra olivolja.

7. **Paprika- och tomatsoppa:** Ta kastrullen från värmen och mixa soppan slät med stavmixer. Rör ner resten av bönorna.

8. Lägg upp paprika- och tomatsoppa i djupa tallrikar och toppa med en klick matyoghurt. Servera med za'atarkryddat bröd.

TIPS! Blir det za'atar över? Spara i en burk och strö gärna på en sallad!