



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprikasoppa med parmesan och vitlöksbröd

Paprikasoppa

Röd paprika 2 st
 Gul lök 1 st
 Röda linser ½ förp
 Krossade tomater 1 förp
 Paprikapulver 1 tsk
 Chili flakes 1 krm
 Vitlök 2 klyftor
 Parmesanost 1 bit
 Crème fraiche ½ dl
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Vitlöksbröd

Surdegspavé 1 förp
 Vitlök 2 klyftor
 Torkad oregano 1/2 msk
 🏠 Bakplåtspapper
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt

Servering

Bladpersilja 20 g
 Crème fraiche ½ dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelse paprikasoppa:** Klyfta röd paprika och gul lök. Häll av och skölj röda linser.
3. **Paprikasoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs paprika och lök ca 3 min. Tillsätt krossade tomater, röda linser, vatten, rödvinvinäger, paprikapulver, chili flakes, smulad grönsaksbuljong och pressad vitlök. Sjud ca 8 min.
4. **Vitlöksbröd:** Skär surdegspavé i skivor, se tips! Lägg på en plåt med bakplåtspapper och gnid in brödet med pressad vitlök, olivolja, lite salt och torkad oregano. Rosta i mitten av ugnen ca 5 min.
5. Finriv parmesanost. Tillsätt riven parmesan och crème fraiche till soppan och mixa med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Finhacka bladpersilja. Ringla ner lite crème fraiche i soppan vid servering. Servera med vitlöksbröd och toppa med persilja.

TIPS! Om någon inte gillar vitlöksbröd går det givetvis lika bra att servera bröden som de är.