



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprika- och sötpotatissoppa med chimichurri och bocadillos

Paprika- & sötpotatissoppa

Sötpotatis 1 st
Röd paprika 1 st
Silverlök ½ st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 5 dl
🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Chimichurri

Silverlök ½ st
Bladpersilja 10 g
Vitlök 1 klyfta
Lime ½ st
Chili flakes ½ tsk
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Rödvinvinäger 1 msk
🏠 Salt 2 krn

Bocadillos

Surdegspavé ½ förp
Avokado 1 st
Frömix 40 g
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Paprika- och sötpotatissoppa:** Skala och tärna sötpotatis. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja. Halvera och kärna ur röd paprika. Lägg paprikan på plåten och rosta allt mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Chimichurri:** Finhacka silverlök, bladpersilja och vitlök. Skölj lime i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, rödvinvinäger, chili flakes och salt.
4. **Bocadillos:** Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen. Skala, kärna ur och mosa avokado grovt med en gaffel. Skär upp brödet och fyll med mosad avokado och lite chimichurri. Toppa med frömix (se tips!).
5. **Paprika- och sötpotatissoppa:** Skiva silverlök och vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök och vitlök ca 3 min.
6. Tillsätt de rostade grönsakerna, vatten och smulad grönsaksbuljong. Koka upp och mixa soppan slät. Späd eventuellt med lite mer vatten om soppan blir för tjock. Tillsätt pressad saft från den använda limen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa paprika- och sötpotatissoppa med resten av chimichurri. Servera med bocadillos.

TIPS! Rosta frömix i en torr och het stekpanna tills den är gyllene!