



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 1 klyfta
- Parmesanost 1 bit
- Crème fraiche ½ dl
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Vitlöksbröd

- Surdegspavé 2 st
- Vitlök 1 klyfta
- 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.