



Notera att annonser kan avvika från receptbilden

Rostad paprikasoppa med färsk oregano, surdegsbaguette och bönspread

Rostad paprikasoppa

Röd paprika 2 st
 Tomat 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Chili flakes 1 krm
 Torkad oregano 1 tsk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 4 ½ dl
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt

Bönspread

Vita bönor 1 förp
 Citron ½ st
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Olivolja 2 msk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
 Oregano 10 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegsbaguetten enligt anvisning på förpackningen.
2. **Rostad paprikasoppa:** Halvera röd paprika och tomat. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. **Bönspread:** Häll av och skölj vita bönor. Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg bönor, citronskal, pressad citronsaft, pressad vitlök, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa slätt.
4. **Rostad paprikasoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Stek lök, pressad vitlök och chili flakes ca 2 min. Tillsätt de rostade grönsakerna, vatten, tomatpuré, torkad oregano, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt.
5. Toppa rostad paprikasoppa med oreganoblada. Servera med surdegsbaguette och bönspread.