



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sancocho - sydamerikansk vegansk soppa med paprika, koriander och surdegsbröd

Till servering

Surdegsbaguette 1 st
Koriander 20 g

Grönsaker till sancocho

Gul lök 1 st
Morot 1 st
Bakpotatis ½ st
Röd paprika 1 st
Selleristjälk 1 st
Grön chili ½-1 st
Vitlök 1 klyfta

Sancocho

Vegetarisk färs 1 förp
Krossade tomater 1 förp
Rökt chilikrydda 2 tsk
Paprikapulver 2 tsk
Spiskummin 1 tsk
Lime 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 2½ dl
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

- 1. Till servering:** Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Tillaga surdegsbaguette enligt anvisning på förpackningen, till servering.
- 2. Grönsaker:** Hacka gul lök. Skala och tärna morot och bakpotatis. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla selleristjälk, grön chili och vitlök.
- 3. Sancocho:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Fräs vegetarisk färs och gul lök ca 4 min. Tillsätt grön chili och vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt bakpotatis, morot, selleristjälk, krossade tomater, vatten, tomatpuré och smulad grönsaksbuljong.
- 4.** Krydda med rökt chilikrydda, paprikapulver och spiskummin. Koka upp och sjud ca 10 min.
- 5.** Tillsätt röd paprika och sjud ytterligare ca 5 min, tills potatisen mjuknat något. Smaka av med pressad limesaft, salt och lite nymald svartpeppar.
- 6. Servering:** Grovhacka koriander. Lägg sancocho i djupa skålar och toppa med koriander. Servera med surdegsbaguette.