



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
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Chimichurri

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

Bocadillos

- Surdegspavé 1 förp
- Ägg 2 st
- Avokado 1 st
- 🏠 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. Tvätta limen 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. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek äggen ca 3 min. Skär upp brödet och fyll med mosad avokado, stekt ägg och lite chimichurri.
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 honung och pressad saft från den använda limen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Toppa paprika- och sötpotatissoppan med resten av chimichurri. Servera med bocadillos.