



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprika- och sötpotatissoppa med chimichurri och bocadillos

Paprika- & sötpotatissoppa

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

Chimichurri

Silverlök ½ st
 Bladpersilja 20 g
 Vitlök 1 klyfta
 Limeskal ½ st
 Chili flakes ½ tsk
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Rödvinvinäger 1 msk
 🏠 Salt 2 krm

Koriander spread

Små vita bönor 1 förp
 Lime, skal+saft ½ st
 Koriander 20 g
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt ½ tsk

Bocadillos

Surdegspavé 2 st
 Frömix 40 g

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 lime i ljummet vatten och finriv skalet (spara hälften till steg 4). Lägg allt i en skål och blanda med olivolja, rödvinvinäger, chili flakes och salt.
4. **Koriander spread:** Häll av och skölj små vita bönor. Lägg i en mixerbunke. Tillsätt limeskal, koriander, olivolja och salt. Mixa slätt med stavmixer. Späd eventuellt med lite vatten för en lösare konsistens.
5. **Bocadillos:** Värm surdegspavé enligt anvisning på förpackningen. Skär upp brödet och fyll med koriander spread och lite chimichurri. Toppa med lite frömix (se tips!).
6. **Paprika- och sötpotatissoppa:** Skiva silverlök och vitlök tunt. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök och vitlök ca 3 min.
7. Tillsätt de rostade grönsakerna, vatten och 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.
8. Toppa paprika- och sötpotatissoppa med resten av chimichurri. Servera med bocadillos.

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