



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Paprikasoppa med riven ost och vitlöksbröd

## Paprikasoppa

Röd paprika 2 st  
 Gul lök 1 st  
 Krossade tomater 1 förp  
 Paprikapulver 1 tsk  
 Torkad oregano 1 tsk  
 Chili flakes 2 krm  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Vitlök 1 klyfta  
 Quattrocentro 50 g  
 Matyoghurt ½ dl  
 🏠 Olivolja 1 msk  
 🏠 Vatten 4 dl  
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

## Vitlöksbröd

Surdegspavé 2 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Torkad oregano ½ tsk  
 🏠 Bakplåtspapper 1 st  
 🏠 Olivolja ½ msk  
 🏠 Salt

## Till servering

Matyoghurt ½ dl

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Klyfta röd paprika och gul lök.
3. **Paprikasoppa:** Hetta upp olivolja i en stekgryta. Fräs paprika och lök ca 4 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, vitvinsvinäger, paprikapulver, torkad oregano, chili flakes, smulad grönsaksbuljong och pressad vitlök. Koka upp och sjud ca 8 min.
4. **Vitlöksbröd:** Dela surdegspavé på hälften. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och gnid in brödets snittyta med pressad vitlök, olivolja, salt och torkad oregano. Rosta i mitten av ugnen ca 7 min.
5. **Paprikasoppa:** Finriv quattrocentro. Tillsätt riven ost och matyoghurt till soppan och mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och svartpeppar.
6. Ringla ner lite matyoghurt i soppan vid servering. Servera med vitlöksbröd.