



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Sancocho - sydamerikansk vegansk soppa med paprika, koriander och surdegpsbröd

## Till servering

Surdegspavé 2 st  
Koriander 20 g

## Grönsaker till sancocho

Bananschalottenlök 1 st  
Morot 1 st  
Bakpotatis 1 st  
Röd paprika 1 st  
Selleristjälk 1 st  
Röd chili ½-1 st  
Vitlök 1 klyfta

## Sancocho

Vegetarisk färs 1 förp  
Krossade tomater 1 förp  
Tomatpuré ½ förp  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Rökt chilikrydda 2 tsk  
Paprikapulver 2 tsk  
Spiskummin 1 tsk  
Lime 1 st  
🏠 Neutral olja  
🏠 Vatten 3½ dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

**1. Till servering:** Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen, till servering.

**2. Grönsaker:** Hacka schalottenlök. Skala och tärna morot och bakpotatis. Skär röd paprika i mindre bitar. Strimla selleristjälk, röd chili och vitlök.

**3. Sancocho:** Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Fräs vegetarisk färs och gul lök ca 4 min. Tillsätt röd 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 surdegspavé.