



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Paprikasoppa med Tanelliost 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
 Tanelli hårdost 2 st
 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 Tanelli hårdost. Tillsätt riven ost och matyoghurt till soppan och mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och svartpeppar. Bli soppan för tjock, späd med lite vatten.
6. Ringla ner lite matyoghurt i soppan vid servering. Servera med vitlöksbröd.