



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad paprikasoppa med vitlök- och rosmarinbröd

Rostad paprikasoppa

Röd paprika 2 st

Tomat 2 st

● Bakplåtspapper 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Chili flakes 1 krm

● Vatten 4 ½ dl

Tomatpuré ½ förp

Torkad oregano 1 tsk

● Vitvinsvinäger 1 tsk

Grönsaksbuljong 1 påse

Bönspread

Vita bönor 1 förp

Citron ½ st

Vitlök 1 klyfta

● Olivolja 2 msk

● Salt 2 krm

Rosmarinbröd

Surdegsbaguette 1 st

● Olivolja 2 msk

Rosmarin/timjan mix ½

förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,

Salt, Svartpeppar,

Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Rostad paprika:** Halvera röd paprika och ta bort kärnhuset. Halvera tomat. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och rosta högt upp i ugnen ca 15 min.

3. **Bönspread:** Häll av och skölj vita bönor. Lägg i en mixerbunke. Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt rivet citronskal, pressad citronsaft, pressad vitlök, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Mixa slätt.

4. **Rosmarinbröd:** Dela baguetten på längden och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda olivolja, rosmarin/timjan mix och lite salt i en skål. Pensla blandningen över brödet. Grädda mitt i ugnen ca 10 min.

5. **Rostad paprikasoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Stek lök, pressad vitlök och chili flakes (efter egen smak) ca 2 min. Tillsätt de rostade grönsakerna, vatten, tomatpuré, torkad oregano, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt.

6. Toppa soppan med lite torkad oregano. Servera med rosmarinbröd och bönspread.