



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

Surdegsgalette 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 bönspressad.