



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spansk paprikasoppa med räkor, aioli och surdegpsbröd

Paprikasoppa

Röd paprika 2 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Rökt paprikapulver 1 förp
 ● Salt ½ tsk
 Ajvar relish 1 förp
 ● Vatten 3 dl
 Vispgrädde ½ dl
 Grönsaksbuljong 1 påse

Till servering

Surdegspavé 2 st
 Räkor (300g) 1 förp
 Bladpersilja 20 g
 Aioli 1 förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
 Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Tillaga surdegspavé enligt tidsangivelsen på förpackningen.
3. **Paprikasoppa:** Skär röd paprika i mindre bitar. Grovhacka gul lök och finhacka vitlök. Hetta upp olivolja i en rymlig kastrull och fräs allt ca 2 min. Blanda ner rökt paprikapulver, salt, ajvar relish, vatten, vispgrädde och grönsaksbuljong. Låt koka ca 10 min, eller tills paprikan är mjuk.
4. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Häll av räkor och grovhacka bladpersilja. Häll upp paprikasoppa i tallrikar och toppa med räkor, persilja och en klick aioli. Servera med surdegspavé.