



Billedet kan indeholde noget fra opskriften.

Bagt peberfrugtsuppe med bønnespread og surdejsbrød

Peberfrugtsuppe

2 stk røde pebre
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk tomat
½ pose tomatpuré
½ pose oregano
1 tsk rødvinseddike
½ tsk røget paprika
1 pose grøntsagsbouillon
½ pk oregano, frisk
4 dl vand ^b

Bønnespread

½ dåse cannellini bønner
½ stk citron
½ fed hvidløg
1½ spsk olivenolie ^b

Tilbehør

2 stk surdejsboller

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 240°C (Varmluft).
2. **Bagt peberfrugt:** Skyl peberfrugt, fjern kernerne og skær i kvarte. Læg dem på en bageplade med bagepapir og bag i ovnen 10-15 min. til de har fået godt med farve.
3. **Peberfrugtsuppe:** Pil og hak løg. Pil og pres hvidløg. Varm lidt olie op i en stor gryde ved middelhøj varme. Tilsæt løg og hvidløg, steg ca. 2 min. til løgene er klare. Skyl tomat og skær i grove tern. Kom tomat i gryden og steg videre i 5-7 min. til grøntsagerne er bløde og let karamelliserede.
4. **Bønnespread:** Hæld væden fra bønnerne og skyl dem grundigt. Riv citronskal fint. Pil hvidløg. Kom bønner, citronskal, hvidløg og olivenolie i en skål eller blender. Blend til en glat og cremet spread. Smag til med salt og peber og evt. lidt ekstra olie eller citronsaft til den ønskede konsistens og smag.
5. **Peberfrugtsuppe - fortsat:** Tilsæt de bagte peberfugter, tomatpuré, tørret oregano, rødvinseddike, røget paprika, grøntsagsbouillon og vand. Rør rundt og lad suppen simre under låg i 8-10 min. Blend suppen glat med en stavblender direkte i gryden. Smag til med salt, peber og evt. lidt ekstra rødvinseddike.
6. **Surdejsbrød:** Skru ovnen ned på 200°C (Varmluft), lun surdejsbollerne i ovnen 4-5 min. til de er sprøde og varme.
7. **Servering:** Fordel suppen i skåle og top med frisk oregano. Servér med lune surdejsboller og bønnespread ved siden af.