



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Paprikasoppa med tanelliost och vitlöksbröd

### Paprikasoppa

Röd paprika 2 st  
 Gul lök 1 st  
 Röda linser ½ förp  
 ● Olja 1 tsk  
 Krossade tomater 1 förp  
 ● Vatten 2 dl  
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse  
 Paprikapulver 1 tsk  
 Chili flakes 1 krm  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tanelli hårdost 1 st  
 Crème fraiche ½ dl

### Vitlöksbröd

Surdegspavé 2 st  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Torkad oregano ½ msk

### Servering

Bladpersilja 20 g  
 Crème fraiche ½ dl

### Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,  
 Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelse paprikasoppa:** Klyfta röd paprika och gul lök. Häll av och skölj röda linser.
3. **Paprikasoppa:** Hetta upp olja i en stekgryta. Fräs paprika och lök ca 3 min. Tillsätt krossade tomater, röda linser, vatten, vitvinsvinäger, paprikapulver, chili flakes, grönsaksbuljong och pressad vitlök. Sjud ca 8 min.
4. **Vitlöksbröd:** Skär surdegspavé i skivor, se tips! Lägg på en plåt med bakplåtspapper och gnid in brödet med pressad vitlök, olja, lite salt och torkad oregano. Rosta i mitten av ugnen ca 5 min.
5. **Paprikasoppa:** Finriv Tanelliost. Tillsätt riven ost och crème fraiche till soppan och mixa med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Finhacka bladpersilja. Ringla ner lite crème fraiche i soppan vid servering. Servera med vitlöksbröd och toppa med persilja.

**TIPS!** Om någon inte gillar vitlöksbröd går det givetvis lika bra att servera bröden som de är.