



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.