



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 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Tanelli hårdost 1 st
 Crème fraiche 75 g

Vitlöksbröd

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

Servering

Bladpersilja 20 g
 Crème fraiche 75 g

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.