



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad paprikasoppa med färsk oregano, surdegsgalette och bönspread

Rostad paprikasoppa

Röd paprika 2 st
 Tomat 2 st
 ● Bakplåtpapper 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Chili flakes 1 krm
 ● Vatten 4 ½ dl
 Tomatpuré ½ förp
 Torkad oregano 1 tsk
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
 Grönsaksbuljong 1 påse

Bönspread

Vita bönor 1 förp
 Citron ½ st
 Vitlök 1 klyfta
 ● Olivolja 1 msk
 ● Salt 1 krm

Till servering

Surdegsgalette 1 st
 Oregano 10 g

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper, Olivolja,
 Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig). Grädda surdegsgalleten enligt anvisning på förpackningen.
2. **Rostad paprikasoppa:** Halvera röd paprika och tomat. Lägg på en plåt med bakplåtpapper och rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. **Bönspread:** Häll av och skölj vita bönor. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg bönor, citronskal, pressad citronsaft, pressad vitlök, olivolja, salt och lite nymald svartpeppar i en mixerbunke. Mixa slätt.
4. **Rostad paprikasoppa:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull eller stekgryta. Stek lök, pressad vitlök och chili flakes ca 2 min. Tillsätt de rostade grönsakerna, vatten, tomatpuré, torkad oregano, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min. Mixa soppan slät med stavmixer. Smaka av med salt.
5. Toppa rostad paprikasoppa med oreganoblod. Servera med surdegsgalette och bönspread.