



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sancocho - sydamerikansk vegansk soppa med paprika, koriander och surdegbröd

Till servering

Surdegspavé 2 st
Koriander 20 g

Grönsaker till sancocho

Bananschalottenlök 1 st
Morot 1 st
Bakpotatis 1 st
Spetspaprika 1 förp
Selleristjälk 1 st
Grön chili ½-1 st
Vitlök 1 klyfta

Sancocho

Vegetarisk färs 1 förp
Krossade tomater 1 förp
● Vatten 3½ dl
Tomatpuré ½ förp
Grönsaksbuljong 1 påse
Rökt chilimix 2 tsk
Paprikapulver 2 tsk
Spiskummin 1 tsk
Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Tillaga surdegsgalette enligt anvisning på förpackningen, till servering.
2. **Grönsaker:** Hacka schalottenlök. Skala och tärna morot och bakpotatis. Skär röd spetspaprika i mindre bitar. Strimla selleristjälk, grön chili och vitlök.
3. **Sancocho:** Hetta upp olja i en stekgryta. Fräs vegetarisk färs och gul lök ca 4 min. Tillsätt grön chili och vitlök, fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt bakpotatis, morot, selleristjälk, krossade tomater, vatten, tomatpuré och grönsaksbuljong.
4. Krydda med rökt chilikrydda, paprikapulver och spiskummin. Koka upp och sjud ca 10 min.
5. Tillsätt röd paprika och sjud ytterligare ca 5 min, tills potatisen är mjuk. Smaka av med pressad limesaft, salt och lite nymald svartpeppar.
6. Grovhacka koriander. Lägg sancocho i djupa skålar och toppa med koriander. Servera med surdegspavé.