



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Värmande spansk chorizosoppa med svarta bönor och surdegsbröd

Spansk chorizosoppa

Purjolök ½ st
Morot 1 st
Selleristjälk 1 st
Svarta bönor 1 förp
Chorizofärs 250 g
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 5 dl
Kycklingbuljong 1 påse
Torkad oregano ½ förp
Rökt paprikapulver ½-1 förp

Till servering

Surdegspavé 2 st
Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Spansk chorizosoppa:** Halvera och skölj purjolök noggrant. Skär i cm-tjocka skivor. Skala och tärna morot och selleristjälk. Häll av och skölj svarta bönor. Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs chorizofärs ca 4 min.
3. Tillsätt purjolök, morot, selleristjälk och pressad vitlök till grytan och fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner tomatpuré, vatten, kycklingbuljong, torkad oregano och rökt paprikapulver. Koka upp och tillsätt svarta bönor, sjud ca 15 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Till servering:** Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.
5. Servera spansk chorizosoppa med en klick matyoghurt och nybakat surdegspavé.