



SOPPA

Grillad paprikasoppa

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **0 min** Portioner: **0**



Det här är en underbart god soppa! Dessutom doftar köket ljuvligt då paprikorna och vitlöksklyftorna rostas. Chilimängden kan ökas på för den som önskar mer sting. Sko!lj inte ur pannan efter det att vitlöken rostats, vitlöken ger god smak åt brodet!



INGREDIENSER

- 5 stycken röda paprikor
- 1 stycken röd lök
- 2.5 matskedar olivolja till pannan
- 1 matskedar rödvinsväger
- 1 liter vatten
- 2 stycken ta?rningar ho?ns- eller gro?saksbuljong salt
- CHILI, ROSTAD VITLÖK OCH STEKTA BRÖDPINNAR**
- 1 stycken röd chili, t ex spansk peppar
- 3 stycken vitlöksklyftor
- 2+2 matskedar olivolja till pannan
- 4 stycken brödskivor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på grill. Dela paprikorna i halvor och grilla dem tills skalen är svarta. Det tar 12-15 minuter. Lägg in dem i en plastpåse i 3-4 minuter. Dra sedan bort skalen så fort de svalnat något. Skala och hacka den röda löken.
- 2** Hetta upp oljan i en panna. Fräs lök och röd-vinsvinäger i pannan i 3-4 minuter. Lägg över i en kastrull och blanda ner paprikan. Tillsätt vatten och buljongtärningar. Låt koka upp och rör om så att buljongtärningarna löses upp.
- 3** Mixa soppan slät. Smaka av och håll varm. Dela, kärna ur och strimla chilin. Skala och skiva vitlöksklyftorna.
- 4** Hetta upp ny olja i pannan. Rosta vitlökskivorna gyllene i 2-3 minuter. Tillsätt chilin efter 2 minuter och låt den fräsa med sista stunden. Ta upp och lägg på ett fat. Spar skyn i pannan. Kantska brödet och ska det i 3 cm breda brödpinnar.
- 5** Fyll på med lite ny olja i pannan och stek bröden gyllene i 2 minuter på varje sida. Garnera soppan med den rostade vitlöken och strimlade chilin.
- 6** Servera soppan rykande het med de gyllene brödpinnarna.