



SOPPA

# Rostad grönsakssoppa med yoghurtkräm

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**



I airfryer: Krämig, ljuvlig soppa på rostade grönsaker med krispiga krutonger och svalkande yoghurtkräm. Allt tillagat för Philips Airfryer av Sofia Henriksson, Mästerkocksvinnare 2020.

Vin & Matguiden var på presslunch hos Philips inför introduktionen av deras nya Airfryer XXL. Mästerkocksvinnaren Sofia Henriksson som är deras ambassadör lagade den här krämiga, underbara soppan till lunchen. Yoghurtkrämen smakar friskt till de djupa smakerna i soppan från de rejält rostade grönsakerna.



## INGREDIENSER

2 st gul lök  
4 st vitlöksklyftor  
1 st stor morot  
1 st spetspaprika  
1 st aubergine

1 st zucchini  
3 st tomat  
3 msk olivolja  
1 msk tomatpuré  
1 tsk harissa  
1 msk oregano, torkad  
svartpeppar  
8 dl grönsaksbuljong  
3 dl creme fraiche  
1 st citron, saften  
salt och svartpeppar

### **Yoghurtkräm**

6 st labneh-bollar  
1 msk matyoghurt  
1 msk myntblad, hackade  
salt och svartpeppar

### **Krutonger**

1 st chiabatta eller ljust bröd  
1 msk olivolja

### **Servering**

flingsalt  
nymalen svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka alla grönsaker grovt. Lägg i airfryerns bakform och häll över olivolja, tomatpuré, harissa samt oregano. Tillsätt svartpeppar. Rosta i airfryern 185 grader i 20 minuter tills allt fått ordentligt med färg. Avsluta med 2 minuter på 200 grader för extra rostning.
- 2** Värm under tiden buljongen. Mixa sedan grönsakerna med buljongen till en slät soppa. Tillsätt creme fraiche och smaka av med salt, citronsaft och svartpeppar. Håll varm på spisen.
- 3** Rör ihop ingredienserna till yoghurtkrämen och rosta krutongerna med olivolja på 200 grader i 5 minuter.
- 4** Toppa soppan vid servering med yoghurtkrämen, krutongerna, flingsalt och lite nymalen svartpeppar.