



Värmande paprikasoppa med mynta

Antal: recept_2018_09_18_33

Värmande soppa med en härlig röd färg, paprikorna ger karaktär och mynta bryter av härligt. En snabblagad rätt för höstmyset!

Pris: 1 kr

4 röda paprikor
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
4 dl vatten
Ca. 1 msk citronsaft
Svartpeppar och salt
Mynta

Sätt ugnen på 200 grader. Skölj, kärna ur och dela 4 röda paprikor i halvor. Placera dessa på en plåt med bakplåtspapper.

Stek paprikorna i ugnen i ca. 15 minuter, till dom börjar få lite färg på skalen.

När paprikorna är färdiga, ta ut plåten och ställ dom på svalning.

Hacka 1 gul lök i små bitar och pressa 2 vitlöksklyftor. Pressa en citronhalva i juicepress.

Ta fram din matberedare och lägg i paprikahalvorna med lite vatten och kör tills paprikorna är mixad slät.

Häll i paprikamixen tillsammans med ca. 4 dl vatten i en gryta/kastrull och låt koka upp, häll i den hackade löken tillsammans med vitlöken, låt puttra på svag värme i totalt ca. 10 min.

Häll i citronsaften, krydda med salt och svartpeppar och smaka av.

Servera soppan med mynta.