

BAKT PAPRIKASUPPE:

En smakfull bakt paprikasuppe, med tomat, avokado og fetaost.

Ingredienser for 4 personer (vi ganger med 3):

3 røde paprika
500 gr. cherrytomater eller klasetomater
1 gul løk
1 hvitløk
3 ss olivenolje
1 l kraft (vann + 2 buljongterninger, grønnsaks – eller kylling)
1 avokado
80 gr. fetaost
basilikum etter smak
salt og pepper etter smak
chiliflak etter smak

Slik gjør du:

- Varm ovnen til 200 grader.
- Del paprikaen i to og fjern frø og kjerner.
- Del løken i 4 og la skallet være på, og knus hvitløken, med skallet på.
- Legg paprika, tomater, løk og hvitløk på et stekebrett kledd med bakepapir.
- Drypp over olivenolje, dryss over litt salt og bland det slik at alle grønnsakene får olje på seg.
- Spre grønnsakene utover stekebrettet slik at de ikke ligger oppå hverandre.
- Bak grønnsakene midt i ovnen i ca. 30 minutter, eller til grønnsakene er helt møre.
- Kok opp grønnsakskraft i en kasserolle.
- Fjern skallen på løk og hvitløk.
- Ha alle grønnsakene over i kraften.
- Gi det hele et nytt oppkok og kjør suppen glatt med en stavmikser.
- Smak til med salt, pepper og en klype chili om ønskelig.
- Rens og skjær avokadoen i biter.
- Topp suppen med avokadobiter, smuldret fetaost og basilikum ved servering.

