

# Paprikasuppe

Nydelig oppskrift på hverdagssuppe, som smaker like godt varm som kald. Tilsett stekte kyllingbiter, scampi eller fisk dersom du ønsker å gjøre suppen litt mektigere.

Oppskriften gir 4 porsjoner

## Ingredienser:

- 4 stk rød paprika
- 1 stk rød chili
- 1 stk hakket løk
- 2 hakkede hvitløksfedd
- 1 ss flytende margarin/olje (til steking)
- 2 skrelte poteter i skiver
- 400 g hakkede tomater
- 6 dl vann
- 1 terning grønnsaksbuljong (blandes ut i vann)
- ¼ ts salt
- ¼ ts pepper
- 1 ts spisskummen

## Fremgangsmåte:

- Sett ovnen på 250 °C.
- Del paprika og chili, og fjern innmaten. Fordel dem utover et stekebrett.
- Grill paprikaene under grillelementet i ca 10 minutter, eller til paprikaene er litt brent.
- Fjern mesteparten av det brente skallet.
- Hakk løk og hvitløk, og stek i olje i en kjele.
- Tilsett paprika, chili, poteter, hakkede tomater, vann og buljong (fond).
- Kok i 10 minutter, og miks deretter suppen jevn med en stavmikser. Hvis suppen er tykk er det bare å spe med litt vann.
- Smak til suppen med salt, pepper og spisskummen.

Serveres med krutonger og litt olivenolje.



Oppskrift og bilde fra tine.no