

Recept

Röd paprikasoppa med grönkål och sweet chili

Ingredienser

4 medelstora paprikor
4 tomater
½ dl olja
½ tsk torkade örter
2 pressade vitlöksklyftor
1 tsk curry
1 skivad rödlök
1 skivad purjolök (endast det vita)
250g hackad grönkål
1 l vatten
1 tsk söt chilisås
salt & peppar

Gör så här

Dela och rensa paprikorna, grilla tills de svartnar & får blåsor. Låt dem sedan svalna och dra av skalet. Skålla tomaterna och låt dem svalna, dra av skalet och gröp ur kärnorna. Värm olja, tillsätt vitlök, curry och örter fräs någon minut tills det börjar dofta gott. Tillsätt lök och purjo, fräs i några minuter. Tillsätt kål, tomater, paprika och vatten, låt koka upp. Sjud sedan i ca 20 minuter. Kör soppan i matberedare tills den blir helt slät. Häll tillbaka den i kastrullen, koka upp den, tillsätt chilisåsen, salta och peppra

