

KALL MOROTS OCH PAPRIKASOPPA



4 personer
Tid: 30 minuter

Du behöver:

1 gul lök
2 vitlöksklyftor
olivolja (till stekning)
1 gul paprika
1 sötpotatis
1 stor morot
en liten bit röd spansk pepparfrukt
1 liter grönsaksbuljong
en bit färskriven ingefära
salt och nymalen svartpeppar
2 dl blötlagda kikärter (bör göras dagen innan)
några stjälkar färsk koriander

Gör så här:

Hacka lök och vitlök och fräs någon minut i olja. Rör ned tärnad paprika, skalad tärnad sötpotatis och skalad, tärnad morot samt chili. Fräs ytterligare någon minut utan att det tar färg.

Häll på buljongen, täck med lock, sänk värmen och låt koka på svag värme i 20 min.

Mixa soppan direkt i kastrullen med stav-mixer. Smaka av med färskriven ingefära, salt och peppar.

Rosta under tiden de blötlagda, väl avrunna kikärterna i en stekpanna på spisen. Det brukar ta ca 10 minuter tills de är ätklara. Smaksätt med olivolja, salt, peppar och finhackad koriander. Toppa soppan med kikärterna vid servering.