

Rostad paprikasoppa

[hemmets.se/rostad-paprikasoppa/](https://www.hemmets.se/rostad-paprikasoppa/)

En len soppa som får smak av rostad paprika och vitlök. Toppa soppan med stekt halloumiost och servera med bröd.



- 3 stora röda paprikor
- olivolja till pensling
- 1 vitlöksklyfta
- ½ rödlök
- ½ msk olja
- 2 tomater
- 4 dl vatten
- 1 grönsaksbuljongtärning
- 150 g halloumiost
- ½ msk olja
- 80 g bröd

Ugn 250 °C

Gör så här

1. Kärna ur paprikorna. Pensla skalet med olivolja och rosta paprikorna i ugn tills skalet är bubbligt och bränt. Låt svalna. Skala och skär i bitar.
2. Skala och skiva vitlöken, skala och hacka rödlöken. Fräs i olja i en tjockbottnad kastrull. Hacka tomaterna. Häll ner tomater, vatten och grönsaksbuljongtärning i kastrullen. Koka ca 10 min. Mixa soppan slät, smaka av med salt och peppar.
3. Tärna halloumiosten och stek i oljan. Toppa soppan med halloumiosten och servera med bröd.

Receptet är beräknat för **2 personer**.