

# Potatissoppa med paprika

2 stora röda paprikor  
1 st gul lök  
1 st vitlöksklyfta  
ca 500g mjölig potatis (King Edward)  
2 msk matolja  
1 liter grönsaksbuljong  
1 tsk paprikapulver  
1 msk torkad basilika  
2 msk tomatpuré  
salt och svartpeppar  
bladpersilja  
ev 1dl creme fraiche



1. Dela paprikorna på längden och ta bort fröna. Koka paprikahalvorna i några minuter så att du får bort skalet.
2. Hacka lökarna och potatisen och fräs dem i oljan tillsammans med basilikan i ett par minuter.
3. Lägg i de skalade paprikorna, tomatpurén, paprikapulvret och buljongen. Låt koka ca 20 min.
4. Mixa soppan slät med stavmixer och smaka av med salt och peppar. Vill du ha en krämigare soppa och rundare smak – lägg i creme fraiche.
5. Strö över rikligt med persilja strax innan servering.