



Gul och röd paprikasoppa värdig en gourmet!

4

2 personer

Du behöver till gula soppan

4 st gula paprikor

1 gul lök

3 dl vispgrädde

Du behöver till röda soppan

4 st röda paprikor

1 st sellerirot

3 dl vispgrädde

salt och nymalen svartpeppar

Gör så här

Börja med den gula soppan.

Tag ur mellanväggar och frön ur de gula paprikorna. Skär ganska stora bitar och stek tills de är mjuka tillsammans med hackad gul lök i ca 10 minuter. Tillsätt grädde och låt koka upp. Kör allt i en mixer till soppan är slät.

Nu gör vi den röda soppan.

Tillaga precis som den gula soppan, men med röd paprika och hackad sellerirot.

Nu ska de två soppor bli en!

Lägg en hjärtformad pepparkaksstans i mitten av en djup tallrik. Häll den röda soppan i hjärtat och den gula soppan utanför hjärtat. Tag bort stansen försiktigt. Resultatet blir en god och vacker soppa med två smaker som smälter samman i munnen på ett ljuvligt sätt. Salta och peppra efter egen smak.