

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska

SOPPA PROVENCALE

Ingredienser

1 st lök, gul
2 klyftor vitlök
2 st paprika
1 st aubergine
2 msk olivolja
2 tärningar buljong, grönsak
1 liter vatten
2 msk tomatpuré
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
1 dl creme fraiche, lätt
10 st oliver, svarta *(hackade)*
1 msk timjan *(färsk)*
2 krm salt

Gör så här

Skala och finhacka lök och vitlök. Skölj, kärna ur och tärna paprikorna. Skölj och tärna auberginen. Fräs lök och grönsaker i olivolja i en gryta stor nog för soppkok. Häll över grönsaksbuljongen. Tillsätt tomatpuré, salt och peppar. Låt koka ca 15 min.

Blanda lätt crème fraiche med oliver, timjan och salt.

Servera soppan med olivkrämen samt bröd.

Hämtad från http://www.ica.se