

# Vintersuppe med bønner, ostebrød og peberfrugt pesto



200 g bacon i terninger	300 g chorizopølse i halve skiver
4 løg i terninger	4 fed hvidløg i tynde skiver
2 spsk olie	2 persillerødder i små tern
2 røde peberfrugter i terninger	4 gulerødder i små tern
4 stilke bladselleri i terninger	4 tsk paprika
2 l hønsebouillon	Rosmarin/timian
2 dåser røde kidneybønner	Persille eller timian

Gør alle ingredienserne klar. Svits bacon, chorizo, løg og hvidløg i olien i 5 minutter. Kom de øvrige grøntsager i, og svits dem godt. Drys paprika over, og kom bouillon og krydderurter ved. Lad det hele simre under låg i  $\frac{1}{2}$  time.

Hæld væden fra bønnerne, og vend dem i. Kog i endnu 10 minutter. Smag suppen godt til, og servér den varm med grønt drys og en klat pebercreme/pesto.

Peberfrugt pesto:

2 røde peberfrugter i små tern	2 fed finthakkede hvidløg
4 spsk olie	2 spsk hvidvinseddike
10 g mandler	1 dl vand
30 g reven parmesanost	salt og peber
6 spsk hakkede soltørrede tomater (i olie fra glas)	

Peberfrugterne skæres i små tern og hvidløgene hakkes fint. Kom et par spiseskefulde olie i en lille gryde, og sauter derefter peberfrugt og hvidløg i et par minutter. Kom Hvidvinseddike ved, og lad det koge næsten væk. Tilsæt hakkede soltørrede tomater.

Derefter tilsættes mandelsplitter og vand. Lad din peberfrugt pesto simre i ca. 15 minutter. Kog det meste af væden væk.

Kom reven parmesan i beholderen til din stavblender. Derefter også indholdet fra gryden, og blend så din peberfrugt pesto til en passende konsistens. Smag til med salt og peber.

#### Snoede ostebrød med birkes:

3 pk. butterdej	5 æg
250 g cheddar	125 g parmesan
12 spsk blå birkes	2 tsk salt

Tænd ovnen på 200 grader. Rul butterdejen ud på et let meldrysset bord. Pisk æggene sammen og pensl dejen med æggene. Drys revet cheddar, fintrevet parmesan og birkes ud over dejen i et jævnt lag, og krydr med paprika og salt. Skær dejen ud i 20 strimler. Sno strimlerne omkring sig selv, og fordel dem på en bageplade med bagepapir.

Bag ostestængerne i ovnen i ca. 15 minutter, til de er gyldne og gennembagte.