

СУП ИЗ ОБЖАРЕННОГО КРАСНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Этот разноцветный суп из обжаренного красного болгарского перца украшается песто из базилика и пармезаном. Идеально подходит для зимних месяцев, он наполнит вас и согреет.

На 6 порций

4 целых красных болгарских перца (средний вес 870 г)
60 мл оливкового масла
200 г репчатого лука, очищенного и порезанного
30 г сливочного масла
15 г мелкого сахарного песка
135 г тертого пармезана

850 мл овощного бульона (около 20 г концентрированного овощного бульона)
300 мл сливок
4 г песто из базилика
6 г тертого пармезана
Соль и перец по вкусу

1. Вымойте перец и выложите на противень, сбрызнув оливковым маслом (около 20 мл) и слегка посолив.
2. Поставьте в духовку при 170 °С на 20 минут или готовьте до мягкости и легкого подрумянивания.
3. Выньте из духовки и поместите в емкость, накрыв крышкой или полиэтиленовой пленкой – это облегчит очистку перца от кожуры.
4. Оставьте примерно на 15 минут, а затем очистите перец от кожуры и семян.
5. Обжарьте лук на сковороде с 30 г сливочного масла и оставшимися 40 мл оливкового масла до прозрачности.
6. Добавьте перец и 15 г мелкого сахарного песка и тушите еще 10 минут.
7. Добавьте пармезан с овощным бульоном и 300 мл сливок.
8. Варите на медленном огне 20 минут, затем удалите пармезан и взбейте блендером.
9. Заправьте по вкусу и разделите на 6 тарелок.
10. Добавьте 4 г песто из базилика и 6 г тертого пармезана для подачи.

