



Tomatsoppa med enkla tillbehör

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Enkel tomatsoppa med basilikakräm och ugnsrostad rågbrödsskiva med vitlök.



INGREDIENSER

400 gram krossade tomater
3 kvisttomater
1 gul lök
5 deciliter vatten
1 grönsaksbuljongtärning
2 matskedar tomatpuré
1 deciliter havregrädde
2 matskedar olivolja
chiliflakes
paprikapulver - frivilligt (jag tar gärna rökt paprikapulver)
salt och peppar, efter smak

Vitlöksbröd av råg

rågbröd till 4 personer
1 deciliter olivolja

2 klyftor vitlök
1 kruka persilja
salt och peppar, efter smak

Basilikakräm

2 deciliter creme fraiche
1 kruka basilika

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka lök och fräs sedan i några minuter i en gryta. Skär tomaterna i bitar och blanda ner i grytan tillsammans med krossade tomater, tomatpuré, vatten och grönsaksbuljong. Låt puttra under lock 10-15 min. Ha sedan i grädde och smaksätt med kryddorna. Om du vill ha soppan slät, mixa med en stavmixer.
- 2** Sätt ugnen på 250 grader.
Mixa olivolja, vitlök, persilja, salt och peppar. Skär rågbrödet i bitar och doppa i blandningen och lägg sedan på en ugnsplåt. Grädda i ugnen ca 15 min, tills de fått en krispig yta.
- 3** För basilikakrämen, blanda bara creme fraiche med hackad basilika.