



VEGETARISK

Rostad tomatsoppa

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **2**



Det lönar sig att rosta tomaterna först för att alla goda smaker ska blomma ut!
Underbart gott!



INGREDIENSER

- 1 ask cherrytomater
- 1 st rödlök
- 2 st vitlöksklyftor
- 1 tsk torkad rosmarin
- 1 tsk örtsalt
- 0,5 l grönsaksbuljong
- 1 msk tomatpuré
- 1 tsk honung
- 1 tsk cayenne
- 1 burk crème fraîche tomat & feta
- salt & peppar
- 1 dl rostade hasselnötter
- 2 msk rucolalja

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 250 grader. Halvera tomaterna och lägg i en ugnform med rödlök & vitlök i klyftor. Skvätt över olivolja och strö över rosmarin & salt. Baka i ca 10 minuter men passa tomaterna så att de inte bränns.

Kör sedan tomatröran med lökar och allt i mixer tillsammans med buljong, puré, honung & kryddor. Kör tills soppan är slät & fin. Rör sedan ner crème fraîche och smaka av med salt & peppar. Låt puttra i ca 10 minuter.

Dela hasselnötterna och rosta dem lätt i lite olivolja i en stekpanna.

Kör rucola & olja med en handmixer till en fin grön olja.

Servera soppan med rostade hasselnötter, rucolaolja och några ugnsbakade tomater.

Foto: www.cedell.se