VEGETARISK

Rostad tomatsoppa

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

45

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 fraiche tomat & feta
salt & peppar
1 dl rostade hasselnötter
2 msk rucolaolja

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 grader. Halvera tomaterna och lägg i en ugnsform 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 fraiche 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