



VEGETARISK

Tomatsoppa

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ljuvlig, snabb tomatsoppa som smakar mycket och som smakar Italien! Så som jag alltid lagar min.

Servera soppan med bröd eller krutonger, massor med nyriven parmesan och toppa med basilika. Ringla över en god olivolja.

Är du extra hungrig kan du toppa tomatsoppan med knaperstekta bacon eller gör varma mackor med ost och servera till.

Variera soppan genom att lägga i pasta, risoni till exempel. Kokt ris eller andra gryn är också gott. Gör den matig med bitar av kyckling eller små köttbullar. Variationerna är oändliga.



INGREDIENSER

2 gula lökar
1-2 vitlöksklyftor
olja
1 msk tomatpuré
1 tsk torkad basilika
250 g små söta tomater i ask

2 msk lantbuljong original (pulver) el annan grönsaksbuljong
1 brk krossade tomater (mutti) (400g)
1.5 msk rödvinsvinäger
2.5 tsk salt
9-10 dl vatten
1 dl finriven parmesan, gärna parmigiano reggiano

Servering

bröd eller krutonger att servera till
fin olivolja (frivilligt)
nyhackad färsk basilika (frivilligt)
finriven parmesan
nymalen svartpeppar (frivilligt)

GÖR SÅ HÄR

1

Hacka gul lök. Halvera de små färska tomaterna. Fräs löken i en kastrull på medelvärme med lite olja tills den är mjuk och glansig. Riv i vitlöken och låt fräsa med. Tillsätt torkad basilika, tomatpuré och buljongpulver och låt fräsa med i 3 minuter. Lägg i de färska tomaterna och låt röran fräsa ihop en stund tills tomaterna börjar gå sönder.

2

Tillsätt Mutti-tomaterna från burk, rödvinsvinäger och salt. Rör om. Tillsätt vatten (börja med 9 dl) och öka värmen så att soppan kommer i kok. Låt soppan småputtra utan lock i ca 15 minuter. Mixa soppan slät med en stavmixer. Är konsistensen bra? För tjock - tillsätt vatten, för tunn - låt den puttra utan lock en stund till.

Till slut, tillsätt parmesan och rör tills osten smält (utan att koka). Smaka av - mer salt? mer vinäger? mer parmesan? Toppa soppan med hackad basilika och parmesan. Ringla olja över. Servera med bröd, mackor eller krutonger.