23
nov 2023

Vin & Matguiden-profilen Arne Mattisson gör Sveriges bästa tomatsoppa

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vin & Matguiden-profilen Arne Mattisson gör Sveriges godaste tomatsoppa. Hans enkla men smakrika soppa utsågs till vinnare av tv-kocken Tareq Taylor och tomatproducenten Mutti, i tävlingen "Mutti tomatsoppemästerskap 2023". Vi har receptet!

Det var den vinnande kombon av körsbärstomater, chili, saffran och ett krispigt täcke av parmigiano och panko som gav Arne segern i tävlingen.
? Receptet har jag hittat på själv, men för många år sedan gjorde jag en tomat-saffransås som jag hade till grillat. Så någonstans är receptet en utveckling av den, men täcket av parmigiano och panko är ett nytillskott. Anledningen var att jag ville ha mycket olika texturer ? dels det krispiga, dels söta, plus chunky bitar av körsbärstomater, säger Arne.
Valet av just körsbärstomater föll sig naturligt eftersom de är Arnes favoritprodukt som alltid har en plats i skafferiet, men också för den höga nivån av sötma.

Kocken och tv-profilen Tareq Taylor utgjorde den professionella juryn tillsammans med Muttis egen kock, Carlo Casoni. Båda är mäkta imponerade av Arne Mattissons recept:
- För det första, och kanske det viktigaste, är den otroligt god. För det andra hyllar den ursprunget från tomaterna och lyfter fram produkten. Med parmigianotäcket på toppen känns det nästan som att man är i Italien. Det är en oblyg soppa, som bjuder in med hettan från chilin och den mjuka saffranstonen i bakgrunden som gör soppans smaker intressanta. Parmigiano och pankotäcket gör att man aldrig äter "bara" en soppa, det är en trevlig touch i varje tugga, förklarar Tareq Taylor.
Carlo Casoni instämmer:
? Soppan har få, enkla ingredienser, och är lätt för hemmakockar att lyckas med hemma. Smaken har en fantastisk balans mellan den starka chilin och smakrik saffran. Täcket av parmesan var också en riktigt bra idé, och att lägga till panko är otroligt innovativt för en italienare - i Italien vet vi inte vad det är.

Recept på Arnes Tomat Surprise2 mindre gula lökar2 solovitlökar (4-6 vitlöksklyftor)1 kycklingbuljongtärning4 dl vitt vin2 dl vatten2 burkar Mutti körsbärstomater4 msk

tomatpuré Mutti Triplo4 msk finhackad timjan0,5 g saffran1 röd chiliOlivoljaSalt och peppar½ pankoströbröd1 dl fint riven Parmigiano Reggiano
? Sätt på ugnen på 230 grader.
? Skala och finhacka lök, chili och vitlök. Häll olivolja i en kastrull och fräs hacket tillsammans med saffran tills det mjuknar. Tillsätt tomatpurén och rör om så den blandas ut ordentligt.
? Öppna burkarna med körsbärstomater och plocka ut 3 tomater till garnering, lägg åt sidan. Klipp med en sax direkt ner i burkarna, ca 10-15 klipp.
? Tillsätt körsbärstomater, vin, vatten, timjan och buljongtärning. Smaka av med salt och peppar.
? Lägg på lock och låt soppan puttra i ca 20 min på svag värme.
? Blanda parmigiano och panko.
? Fördela soppan i portionsformar/-grytor och toppa med ett lager av parmigiano- och pankoblandningen.
? Grädda i ugn tills täcket får en fin färg.
? Garnera med en körsbärstomat och timjankvistar.

Finalen och den digitala omröstningen pågick mellan 17-31 oktober på Muttis hemsida. Onlinerösterna stod för 50% och rösterna från den professionella juryn för 25% vardera. Arne Mattisson vann recepttävlingen med totalt 81% av rösterna, av de totalt fyra nominerade recepten i finalen.