



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. september 2022

Forret

Cremet tomatsuppe med friske tomater (4 personer).

Ingredienser: 800 gram tomater, 1 rød peberfrugt, 1 spiseskefuld balsamico, 1 deciliter olivenolie, lidt salt, 2 skalotteløg, 2 fed hvidløg, 1 bouillonterning grøntsag, 2,5 deciliter vand, 1 teskefuld oregano tørret, 1 potte basilikum, 1 deciliter fløde, lidt sukker, salt og friskkværnet peber.

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft.

Tomaterne kommes i et ildfast fad. Små tomater kommes hele i fadet, men er det lidt større tomater skal de halveres eller deles i kvarte.

Skær peberfrugten i mindre tern og kom den ved. Dryp med en smule balsamico, en stor sjat olivenolie og lidt salt.

Bages 20 minutter i ovnen.

Imens snittes skalotteløg og hvidløgsfed fint og sautes i en stor sjat olie i en stor gryde. Sauteres helt bløde ved svag varme i cirka 10 minutter, men uden at tage farve.

Når tomaterne til din tomatsuppe er færdigbagte, tages de ud af ovnen og hældes i gryden.

Der tilsættes vand, en bouillonterning, oregano og basilikum. Kog tomatsuppen op.

Derefter blendes tomatsuppen. Jeg plejer blot at anvende en stavblender, men du kan også give din tomatsuppe en tur i en rigtig blender.

Tilsæt så en sjat fløde, cirka en deciliter, og smag tomatsuppen til med sukker, balsamico, salt og friskkværnet peber.

