



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomat- och zucchinisoppa med ostgratinerat bröd och krasse

Tomat- och zucchinisoppa

Tanelli hårdost 1 st
Zucchini 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré ½ förp
Kons. körsbärstomater 1 förp

- Vatten 3 dl
- Socker 1 tsk
- Torkad timjan ½ förp
- Balsamvinäger 1 tsk
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Chili flakes 2 krm

Ostgratinerat bröd

Tanelli hårdost 1 st
Surdegspavé 4 st
● Olivolja 1 msk
● Bakplåtpapper 1 st
Vitlök 1 klyfta

Till servering

Frömix ½ förp
Krasse 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtpapper,
Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Tärna zucchini och bananschalottenlök. Finriv all Tanelliost.
3. **Tomat- och zucchinisoppa:** Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök, pressad vitlök och tomatpuré ca 4 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torlad timjan, balsamvinäger, grönsaksbuljong och chili flakes. Sjud under lock ca 10 min.
4. **Ostgratinerat bröd:** Blanda hälften av osten, olivolja och pressad vitlök i en bunke. Skär ett kryss i varje surdegspavé och fyll med ostblandningen. Lägg på en plåt med bakplåtpapper. Gratinerar högt upp i ugnen ca 8 min, tills brödet fått fin färg.
5. **Tomat- och zucchinisoppa:** Tillsätt resten av osten till soppan. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt.
6. Toppa tomat- och zucchinisoppa med klippt krasse och frömix (se tips). Servera med ostgratinerat bröd.

TIPS! Rosta frömix hastigt i en torr och het stekpanna!