



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomat- och zucchinisoppa med ostgratinerat bröd och krasse

Tomatsoppa

Quattrocento 25 g
Zucchini 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Hela konserverade tomater 1 förp
Torkad rosmarin ½ tsk
Chili flakes 2 krm

🏠 Olivolja
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vatten 3 dl
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Balsamvinäger 1 tsk
🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
🏠 Salt

Ostgratinerat bröd

Quattrocento 25 g
Surdegspavé 4 st
Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Till servering

Frömix 20 g
Krasse 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Tomat- och zucchinisoppa:** Finriv quattrocento. Tärna zucchini och bananschalottenlök. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök, pressad vitlök och tomatpuré ca 4 min. Tillsätt hela konserverade tomater, vatten, socker, balsamvinäger, smulad grönsaksbuljong och chili flakes. Sjud under lock ca 10 min.
3. **Ostgratinerat bröd:** Finriv quattrocento. Blanda ost, olivolja och pressad vitlök i en bunke. Skär ett kryss i varje surdegspavé och fyll med ostblandningen. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Gratinerar högt upp i ugnen ca 8 min, tills brödet fått fin färg.
4. Rosta frömix hastigt i en torr och het stekpanna.
5. **Tomat- och zucchinisoppa:** Tillsätt riven ost till soppan. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt.
6. Toppa tomat- och zucchinisoppa med krasse och frömix. Servera med ostgratinerat bröd.