



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatsoppa med parmesan- och mozzarellagratinerad baguette

Tomatsoppa

Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Krossade tomater 1 förp
 Vispgrädd 1 dl
 Torkad oregano ½ msk
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Parmesan- och mozzarellagratinerad baguette

Parmesanost 1 bit
 Riven mozzarella 50 g
 Surdegsbaguette 1 st
 Torkad oregano ½ tsk
 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Grönsaksstavar

Morot 2 st
 Gurka ½ st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tomatsoppa:** Hacka bananschalottenlök och tärna tomat grovt. Skiva vitlök.
3. Hetta upp olivolja i en rymlig kastrull och fräs lök, pressad vitlök och tomatpuré hastigt. Tillsätt de tärnade tomaterna, krossade tomater, vatten, vispgrädd 1 dl, smulad grönsaksbuljong, torkad oregano, socker, salt och lite nymald svartpeppar. Koka upp och sjud ca 10 min.
4. **Parmesan- och mozzarellagratinerad baguette:** Finriv parmesanost. Blanda riven mozzarella, riven parmesan och torkad oregano i en skål. Dela surdegsbaguette på längden. Lägg med snittytan uppåt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Fördela ostblandningen över. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min, tills osten har fått fin färg. Skär brödet i mindre bitar till servering.
5. **Tomatsoppa:** Vill du ha en slät soppa, mixa med stavmixer direkt i kastrullen. Smaka av med lite salt.
6. **Grönsaksstavar:** Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar.
7. Servera tomatsoppan med grönsaksstavar och parmesan- och mozzarellagratinerad baguette.