



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tomat- och zucchinisoppa med ostgratinerat bröd och krasse

## Tomat- och zucchinisoppa

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, torkad rosmarin, 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. Gratiner högt upp i ugnen ca 8 min, tills brödet fått fin färg.
4. **Till servering:** 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.