



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatsoppa med parmesan- och mozzarellagratinerad baguette

Tomatsoppa

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

Parmesan- och mozzarellagratinerad baguette

Parmesanost 1 bit
 Riven mozzarella 50 g
 Surdegsguquette 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, vispgrädde, 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 surdegsguquette 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.