



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tomatsoppa med färsk oregano och quesadillas

## Tomatsoppa

Bananschalottenlök 1 st  
 Tomat 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Tomatpuré 1 förp  
 Krossade tomater 1 förp  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Torkad oregano ½ msk  
 Crème fraiche 1 dl  
 Oregano 10 g  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Socker 1 tsk  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Svartpeppar

## Grönsaksstavar

Morot 2 st  
 Gurka 1 st

## Quesadillas

Tortillabröd ½ förp  
 Riven mozzarella 50 g  
 🏠 Salt  
 🏠 Olivolja

- 1. Tomatsoppa:** Hacka bananschalottenlök och tärna tomat grovt.
- 2. Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull och fräs lök, pressad vitlök och tomatpuré hastigt. Tillsätt de tärnade tomaterna, krossade tomater, vatten, grönsaksbuljong, torkad oregano, socker, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 10 min.**
- 3. Ta soppan från värmen och rör ner crème fraiche. Vill du ha en slät soppa, mixa med stavmixer direkt i kastrullen.**
- 4. Grönsaksstavar:** Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar.
- 5. Quesadillas:** Lägg upp hälften av tortillabröden på arbetsbänken. Fördela riven mozzarella och lite salt över bröden. Lägg på de resterande bröden som lock. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Värm bröden ca 1 min per sida så att osten smälter något.
- 6. Plocka blad från oregano. Skär quesadillas i mindre bitar. Toppa tomatsoppan med oregano. Servera med quesadillas och grönsaksstavar.**