



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Rostad tomatsoppa med varmt mozzarellabröd och olivtopping

Rostad tomatsoppa

Tomat 2 st
 Gul lök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Torkad oregano 2 tsk
 Torkad timjan ½ tsk
 Chili flakes
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Mozzarellabröd

Tomatpuré 1 förp
 Torkad oregano 1 tsk
 Ruccola 15 g
 Mozzarella 1 förp
 Surdegsbaguette 1 st
 🏠 Vatten 1 tsk
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar

Olivtopping

Ruccola 15 g
 Snackoliver 1 förp
 🏠 Olivolja ½ tsk
 🏠 Rödvinvinäger ½ tsk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad tomatsoppa:** Dela tomater och lägg med skalsidan upp i en ugnform. Skiva gul lök och skala vitlök. Lägg löken och vitlöken bredvid tomaterna och blanda med lite olivolja. Rosta i ugnen ca 15 min.
3. Lägg konserverade körsbärstomater i en rymlig kastrull och tillsätt vatten, grönsaksbuljong,, socker, torkad oregano och torkad timjan. Koka ca 5 min. Tillsätt de rostade grönsakerna och eventuell vätska från ugnformen. Koka ytterligare ca 5 min. Mixa slät med stavmixer och smaka av med chili flakes, salt och rikligt med nymald svartpeppar.
4. **Mozzarellabröd:** Lägg tomatpuré i en bunke och blanda ner vatten, olivolja, torkad oregano, salt och nymald svartpeppar. Finhacka ruccola och skär mozzarella i tärningar. Blanda ner i bunken. Lägg surdegsbaguette i en ugnform och skär ett snitt uppifrån och ned, men inte helt igenom. Fyll baguetten med mozzarellablandningen och baka i ugnen ca 10 min.
5. **Olivtopping:** Grovhacka ruccola och skiva snacksoliver. Lägg i en liten skål och blanda ner olivolja och rödvinvinäger.
6. Skär det varma mozzarellabrödet i bitar och servera till rostad tomatsoppa med olivtopping.