



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomat- och zucchinisoppa med ostgratinerat bröd och krasse

Tomat- och zucchinisoppa

Tanelli hårdost 1 st
 Zucchini 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Tomatpuré ½ förp
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Torkad rosmarin ½ tsk
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Chili flakes 2 krm
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 3 dl
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Balsamvinäger 1 tsk
 🏠 Salt

Ostgratinerat bröd

Tanelli hårdost 1 st
 Surdegspavé 4 st
 Vitlök 1 klyfta
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Bakplåtpapper 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 Tanelliost, spara till punkt 5. Tärna zucchini och bananschalottenlök. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekgryta och fräs zucchini, lök, pressad vitlök och tomatpuré ca 4 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, socker, torkad rosmarin, balsamvinäger, smulad grönsaksbuljong och chili flakes. Sjud under lock ca 10 min.
3. **Ostgratinerat bröd:** Finriv Tanelliost. Blanda ost, olivolja och pressad vitlök i en bunke. Skär ett kryss i varje surdegspavé och fyll med ostblandningen. Lägg på en plåt med bakplåtpapper. 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.