



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tomatsoppa med färsk oregano och quesadillas

## Tomatsoppa

- Bananschalottenlök 1 st
- Tomat 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Tomatpuré 1 förp
- Krossade tomater 1 förp
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Torkad oregano ½ förp
- Crème fraiche 1 dl
- Oregano 20 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.**