



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.**