



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Läskig tomatsoppa med myräggsfasta och ostlarver

### Läskig tomatsoppa

Gul lök 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 Tomatpuré ½ förp  
 Krossade tomater 1 förp  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Torkad oregano ½ msk  
 Crème fraiche ½ dl  
 🏠 Olivolja 1 msk  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Socker ½ tsk  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Svartpeppar

### Myrägg

Risoni 75 g

### Ostlarver

Mozzarella 1 förp

### Andra busiga tillbehör

Surdegspavé 2 st  
 Gul paprika 1 st  
 Tomat 1 st  
 Snackgurka 1 st  
 Crème fraiche ½ dl

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Läskig tomatsoppa:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs löken och vitlöken ca 2 min. Rör ner tomatpuré, vatten, krossade tomater, grönsaksbuljong, torkad oregano, socker, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 10 min.
3. **Myrägg:** Koka risoni enligt anvisning på förpackningen. Håll av och spola i kallt vatten. Lägg upp myräggen i en skål.
4. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen
5. **Ostlarver:** Riv mozzarella på grova sidan av ett rivjärn direkt på en tallrik.
6. **Andra busiga tillbehör:** Tärna gul paprika, tomat och gurka, lägg upp i skålar. Lägg crème fraiche i en spritspåse om du vill spritsa mönster i soppan (se tips!), lägg annars upp i en skål.
7. **Läskig tomatsoppa:** Dra kastrullen från värmen och rör ner crème fraiche. Mixa soppan slät med stavmixer.
8. Garnera den läskiga tomatsoppan med crème fraiche och servera med myrägg, ostlarver, bröd och andra busiga tillbehör.

**TIPS!** Vill du göra ett läskigt spindelnät i soppan? Börja med att spritsa en liten klick crème fraiche i mitten av soppan, spritsa därefter 3 till 4 cirklar runt prickerna. Ta en tandpetare eller liknande och dra från prickerna och utåt. Fortsätt ett helt varv.