



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget tomatsuppe med salsicciaboller, egg og varme brød

Tomatsuppe

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 boks hakkede tomater
1 pakke hønsebuljong
1 stk gul paprika
150 g lett crème fraîche
🏠 3 dl vann

Kokte egg

2 stk egg

Salsicciaboller

300 g salsicciadeig

Brød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 bunt bladpersille

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Tomatsuppe:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og riv gulroten på den grove siden av et rivjern. Varm opp en mellomstor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og gulroten i 2–3 minutter. Ha i de hakkede tomatene, hønsebuljongen og 3 dl vann, og kok opp. La suppen koke på middels varme i omtrent 10 minutter.
- 3 **Kokte egg:** Kok eggene i en liten kjele i 7–9 minutter. Skyll de ferdigkokte eggene i kaldt vann. Skrell og kutt dem i båter.
- 4 **Salsicciaboller:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Åpne enden på salsiciapakken, og klem ut små kjøttboller i stekepannen. Stek bollene i 3–4 minutter, til de er gylne.
- 5 **Tomatsuppe med salsicciaboller:** Kutt paprikaen i terninger. Rør inn crème fraîche i tomatsuppen, og vend inn salsicciabollene og paprikaen. La suppen trekke til resten av retten er ferdig, og kjøttbollene er gjennomvarme. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 7 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk persillen. Ha eggebåtene i suppeskålene ved servering, og server multibrødene og persillen til retten.

Tips fra kokken: Krydre suppeskålene til de voksne med litt chiliflak for en spicy vri.