

Tomatsuppe

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 6 tomater
- 2 røde peberfrugter
- 2 rødløg
- 4 fed hvidløg
- En lille håndfuld frisk timian
- ¼ dl olie
- 2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 dåse hakket tomat
- 1 spsk. balsamicoeddike
- ¼ liter piskefløde

Til servering

- Toppes med creme fraiche, frisk basilikum, salt og peber. Servér evt. med brød

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
2. Skyl og skær tomater, peberfrugt og rødløg i grove stykker. Fordel i et ildfast fad sammen med hvidløg og frisk timian. Lad gerne hvidløgene sidde i skal på stilken og skær blot toppen af de 6 fed. Hæld olie over og drys med salt og peber. Bag i ovnen i cirka 20-25 minutter.
3. Kassér timianstilkene. Pres hvidløg ud af skallen og kassér skallen.
4. Kom alle grøntsagerne i en blender sammen med tomatpassata, balsamicoeddike og fløde. Blend til du har en blød og ensartet masse.
5. Hæld nu suppen over i en gryde og lad den simre i 5-10 minutter. Smag til med salt og peber.
6. Anret suppen i skåle, tilføj nudler efter ønske og top med en klat creme fraiche, frisk basilikum og lidt salt og peber. Servér evt. med fløde til.