

# 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 hakket tomat, 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.