

Tomatsuppe med stegte peberfrugter

Opskrift til 8 portioner

Her er mit bud på den bedste tomatsuppe. Den er med stegte peberfrugter, friske krydderurter, godt med hvidløg og piskefløde

Forberedelsestid

15 min

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 2 peberfrugter
- 3 fed hvidløg
- 1 løg eller rødløg
- 3-4 cm af en frisk chili eller lidt chilipulver
- 2 spsk. olie til stegning
- 6 store tomater
- 1 dåse hakket tomat
- 400 ml vand (svarer til at fylde dåsen op med vand)
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1-2 tsk. salt + lidt sort peber
- 1 spsk. sukker eller brun farin
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1 spsk. frisk hakket oregano
- 3 dl piskefløde
- evt. creme fraiche, friske krydderurter og friskkværnet peber.

Sådan gør du

1. Skær peberfrugter i tern, hak hvidløg, løg og chili fint
2. Kom lidt olie i en gryde og svits ovenstående af til det har fået lidt farve og begyndt at falde sammen (tager ca. små 10 minutter)
3. Skær tomaterne i mindre stykker og kom dem ved sammen med dåsen med hakket tomat. Fyld dåsen op med vand og hæld også det ved. Lad det simre i yderligt 10 minutter
4. Smag til med salt, peber, balsamico, rørsukker og hakket frisk oregano og basilikum
5. Tag stavblenderen frem og giv suppen en tur, så den bliver helt cremet.
6. Tilsæt fløden til sidst og lad det småsimre de sidste 5 minutter
7. Pynt med lidt creme fraiche, et drys peber og frisk oregano