

TOMATSUPPE

MED FRISKE TOMATER

OPSKRIFT TIL 4 PERSONER

40 g Krystal ost uden skorper
1 kg tomater
½ l vand
2,5 dl piskefløde
60 g tomatpuré
12 g salt
2 stk. forårsløg
½ tsk. tørret basilikum eller ca. 8 friske blade basilikum
Smag til med paprika, peber, cayennepeber

2 l kogevand til tomaterne

1. Fjern blomsten på tomaterne der, hvor stilkens har siddet
2. Varm 2 l vand op til kogepunktet, og kog tomaterne i ca. 1 min. til skindet begynder at revne. Afkøl tomaterne i koldt vand. Fjern skindet. Hak tomaterne, og kom dem i en gryde
3. Tilsæt vand, piskefløde, salt, tomatpuré og basilikum i gryden med tomaterne
4. Blend det hele i gryden og kog op. Smag til med paprika, peber og cayennepeber
5. Snit forårsløgene i tynde skiver
6. Anret suppen i 4 dybe tallerkener, drys med forårsløg, riv Krystal osten over
7. Servere ostebødder til

OSTEBRØD

50 g Krystal ost
ca. ½ flutes eller andet brød
½ tsk. tørret eller frisk timian

Skær fluten i skiver, og riv Krystal osten over brødet. Drys timian over osten. Bages i ovn ca. 10 min. ved 200°C til de er gyldne.

EGNE NOTATER

