

NEM TOMATSUPPE

Den her nemme tomatsuppe laves af bagte tomater, der gør den ekstra velsmagende og sødlig. Servér f.eks. suppen med sprøde rugbrødscroutoner og en klat creme fraiche



Til

- 1 kg tomater (evt. på stilk)
- 1 rødløg
- 3 fed hvidløg
- 2 spsk olie
- 2 tsk timian
- 2 tsk rørsukker
- 1 spsk creme fraiche 18 %
- salt
- peber

Forslag til tilbehør: rugbrødscroutoner

- 3 skiver rugbrød
- olie
- salt

Serveringsforslag

- evt. creme fraiche
- evt. frisk basilikum

FEDTFATTIG

Placér tomaterne i et fad – lad stilkene sidde på, hvis du bruger tomater på stilk. Pil rødløg og hvidløg, og skær dem ud i store stykker. Fordel løg og hvidløg imellem tomaterne. Hæld olie henover, og drys med timian og sukker. Bag tomaterne ved 160 grader i 1 time – du kan godt bage dem kortere tid, men så skal du øge ovnvarmen.

Fjern stilkene fra tomaterne, og hæld al fadets indhold op i en blender – du kan også bruge en stavblender, så skal du blot hældet indholdet op i en gryde. Blend suppen grundigt, så der ikke er klumper i. Rør creme fraiche i, og smag til med salt og peber. Servér suppen med det samme, eller varm den igennem i en gryde.

Forslag til nemt tilbehør - rugbrødscroutoner:

Imens tomaterne er i ovnen, kan du lave rugbrødscroutoner til. Skær rugbrødet ud i små tern, og placér dem på en bradepande med bagepapir. Hæld olie henover, og drys med salt. Bag dem i ovnen de sidste 15 minutter af tomaternes bagetid. Lad croutonerne køle.

Servering:

Servér tomatsuppen med de sprøde rugbrødscroutoner, evt. en ekstra klat creme fraiche og frisk basilikum.

Tip:

Tomatsuppen kan også serveres kold som en gazpacho.