

Krämig tomatsoppa med pestopasta, knaperstekt bacon och brödkrutonger.

Ingredienser soppa 4port.

Gul lök 1 stor

Röd paprika 1 medelstor

Smör 1 msk

Tomater 500 gr

Krossade tomater 1 burk

Tomatpuré 1 msk

Palsternacka 2 stycken

Grönsaksbuljong (tärningar + vatten) 1 liter 2 tärningar

Äppelcidervinäger 2 msk

Strösocker 1 msk

Torkad oregano 1 msk

Färsk basilika ½ kruk

Vitlök 1 stor klyfta

Timjan 0,5 msk

Svartpeppar- efter smak och tycke

Örtsalt – efter smak och tycke

Sambal oelek – cirka 0,5 tsk (efter smak och tycke)

Crème fraîche 2 dl

Olivolja 1 msk

Grädde cirka 1–2 dl

Tillbehör till soppan

Ljust bröd

Örtsalt

Rapsolja

Pasta

Pesto

Bacon

Så gör soppan

- Skala och hacka ner den gula löken (behöver inte vara finhackat), fräs den i smör och låt den få svettas ur i cirka 10 minuter utan att den får färg.
- Dela, skölj, kärna ur och hacka ner den röda paprikan. Låt den fräsa med de sista 5 minuterna med löken.
- Tillsätt de krossade tomaterna.
- Skär ner de färska tomaterna och lägg ner i grytan.
- Tillsätt vatten och buljongtärningarna.
- Skala och hacka ner palsternackan och tillsätt i soppan.
- Tomatpuré
- Tillsätt alla örter, timjan, oregano och grovhacka basilikan. Finhacka vitlöken och tillsätt allt i soppan.
- Låt allt få stå och koka upp, sänk ner så att det fortfarande bubblar i cirka 15 minuter. (soppor och grytor blir bäst om det får stå och dra en god stund).
- Mixa soppan, akta tomatstänk och se upp för det varma så att du inte bränner dig.
- Tillsätt vinäger, socker, sambal oelek.
- Koka upp soppan ytterligare med crème fraiche och grädde
- Smaka av med örtsalt och peppar, vill du ha den mer syrlig så tillsätt lite mer vinäger men kom ihåg balansen mot det söta och eventuellt tillsätt mer socker. För mer sting en gnutta extra sambal oelek.

Tillbehör till soppan

Brödkrutonger ugnen 200 grader

Gärna ett lite torrare ljust bröd, gör inget om det är några dagar gammal (baguette).

Skär upp brödet i tärningar, ringla över raps eller olivolja, stö över örtsalt och krama in kryddorna i brödet med händerna. Ha gärna ett bakplåtspapper på plåten, fördela ut brödbitarna så att det ligger utspritt. Börja med cirka 5 minuter sedan får du hålla koll på färgen, när de är klara. Kan med fördel göras någon dag innan soppan ska serveras så att det hinner torka upp, när krutongerna svalnat på plåten lägg det i en plastburk, utan lock i rumstemperatur.

Pasta med pesto

Tag en pastasort så som pastaskruvar, då fäster peston bättre. Nu köpte jag färdig pesto på burk, av märket Zeta. Men det är ju också gott att göra en egen. Men köpt är mest tidseffektivt.

Knaperstekt bacon

Skär baconet i mindre bitar, stek det i en stekpanna tills att de har fått en mörkare färg. Tag upp och låt det rinna av på ett hushållspapper.