

Tomatsoppa made in Närpes

Ingredienser

10 st Tomat
1 st Röd paprika
2 st Rödlök
4 st Vitlösklyfta
10 g Färsk timjan
2 msk Olivolja
3 st Grönsaksbuljongtärning
8 dl Vatten
1 dl Crème fraiche
3 msk Färsk basilika
Salt
Svartpeppar
Strösocker

Klassisk tomatsoppa som görs på Närpes bästa tomater!

I samarbete med Närpes grönsaker:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 6

Tillagning

1.
Sätt ugnen på 200 grader. Lägg de grovt hackade tomaterna, paprikan, rödlöken, den skalade vitlöken samt timjan på en ugnsplåt, ringla över olivoljan och rosta i ugnen ca 30 minuter. Grönsakerna ska bli mjuka.
2.
Ta bort timjanstjälkarna och lägg sedan grönsakerna och lite av grönsaksbuljongen samt crème fraiche i en mixer och kör tills det blir slätt. (Går även bra att använda en kastrull och en stavmixer).
3.
Häll över tomatblandningen i en kastrull och tillsätt resten av buljongen. Värm försiktigt upp soppan och smaka av med salt och peppar. Vill man stabilisera smaken kan man göra det med lite socker.
4.
Smaka av till du är nöjd. Strö den färska basilikan (eller persilja) över soppan innan du serverar. Servera gärna med ett gott vitlöksbröd.