



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. april 2013

Forret

Cremet tomatsuppe med rugbrødscrostini (opskrift til 6 personer).



Ingredienser:

2 løg, 1 skalotteløg, 1 fed hvidløg, 1 spsk olivenolie, 2 spsk timian, revet skal af 1/3 økologisk citron, 1 tsk rosmarin, 1 tsk cayennepeber, 1 stk. usprøjtet appelsinskal, ca. 3-4 cm, 200 gram tomatpuré, 2 spsk balsamico, 1 tsk sukker, 3 dl urtebouillon, 2 dåser hakkede tomater (a 400 g), 2½ dl piskefløde

Ingredienser:

6 skiver rugbrød, 1 spsk olivenolie, 6 skiver ost, 1 spsk timian, salt og friskkværnet peber.

Pil alle løgene og hak dem groft. Svits dem i olivenolie til de er klare. Tilsæt citron, timian, rosmarin, cayennepeber og appelsinskal og rør.

Tilsæt tomatpuré, balsamico og sukker. Lad balsamicoen bruse lidt af, og tilsæt urtebouillon. Hæld hakkede tomater ved. Læg låg på gryden og lad suppen simrekoge i 30-40 minutter.

Tilsæt fløden og varm din tomatsuppe igennem. Fjern appelsinskallen fra suppen. Smag til med salt og peber. Blend suppen med en stavblender til den er cremet i konsistensen.

Tilbered rugbrødscrostini og server dem til suppen.

Rugbrødscrostini:

Tænd ovnen på 200 grader. Smør rugbrødet med olivenolie og læg herefter osten på. Drys timian over. Skær hver skive rugbrød i 2 stykker. Læg crostinierne på bagepapir på en bageplade. Krydr med salt og peber. Rist crostinierne i ovnen i 8-10 minutter. Afkøl dem på en rist, før de serveres til suppen.