

ROSTAD
TOMATSOPPA
MED FETAOST



vikentomater®

Tillagade tomater är lika nyttiga som färska. Använd en fast tomat, t ex Plumora, Organza eller Corianne.

4 portioner, 35 min

10 Vikentomater

1 liter grönsaksbuljong

2 scharlottenlök

2 vitlöksklyftor

3 msk olivolja

1 tsk strösocker

1½ tsk salt

½ tsk svartpeppar

100 gram fetaost

Halvera tomaterna och lägg dem på en bakplåt. Hacka lök, pressa vitlök och blanda med olivoljan som du ringlar över tomaterna. Rosta dem i ugnen på 200 grader i 20 minuter.

Lägg de rostade tomaterna och löken i en kastrull och häll över buljongen. Koka ihop soppan ca 10 minuter och smaksätt med socker, salt och svartpeppar. Om du vill ha en slät soppa kan du finfördela den med mixerstav. Servera soppan i vackra skålar och garnera med fetaost.

Det här är ett riktigt favoritrecept. Tillsammans med ett gott bröd är soppan en hel måltid.

Mer nyheter, info och recept på
www.vikentomater.se