

Krämig Tomatsoppa med topping

(4 personer)

- 2 st gul lök(ar)
- 3 msk olivolja
- 2 msk smör
- 0,5 msk basilika
- 0,5 msk timjan
- 400 gram krossade tomater
- 150 gram hackad pumpa
- 1,5 dl vitt vin, torrt
- 3 dl vatten
- 2,5 tärningar hönsbuljong, glutenfri
- 2/3 st vitlöksklyftor
- 4 msk strösocker
- 1 st lagerblad
- 2,5 dl vispgrädde
svartpeppar, hel



Tillagning

- 1. Hacka och fräs löken mjuk i olja eller smör i en kastrull. Lägg i örtekryddorna som får fräsa med en stund.
- 2. Häll i vinet så att det fräser till i grytan, i med tomater, pumpa, vatten, buljongtärningar, hackad vitlök, socker och lagerblad. Låt soppan koka sakta i 20-30 minuter. Fiska upp lagerbladet, mixa soppan slät och häll tillbaka den i kastrullen.
- 3. Tillsätt grädden och låt småkoka ytterligare 5-10 minuter. Ta några tag med pepparkvarnen och klipp gärna i rejält med färsk basilika innan soppan serveras. Smula dessutom i mer torkade örtekrydda.
- Toppa med en klick vispad grädde eller med lite Crème Fraîche
- Några droppar med citron till de som vill, vid serveringen.!