



SOPPA

Tomatsoppa

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Den här soppan gjorde Kristina, som hjälpte till att laga rätterna i min bok Morberg lagar husmanskost, till lunch en dag när vi jobbade hemma på Tullgarn. Tack Kristina, den var en njutning. Jag som trodde att jag inte tyckte om tomatsoppa.

INGREDIENSER



- 1 kg tomater
- 1 st gul lök
- 2 stora vitlöksklyftor
- 1 stor morot
- 0.5 st purjolök
- 8 dl grönsaksbuljong
- 1 st lagerblad
- 2 kvist timjan
- 0.5 st torkad chilifrukt
- 4 msk tomatpuré
- 2 dl vispgrädde
- 1 nypa salt och peppar
- 1 nypa råsocker

1 tsk vinäger
1 klick kylskåpskallt smör

Tillbehör

4 skivor knaperstekt bacon
1 bit ädelost
8 st basilikablاد

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten. Dra bort skalet och skär tomaterna i bitar.
- 2** Skala och skiva löken, vitlöken och moroten. Skölj purjon och skiva den.
- 3** Lägg de skivade grönsakerna i en kastrull. Tillsätt buljong, lagerblad, timjan och chili. Låt koka i 30 minuter till en riktig god buljong.
- 4** Sila buljongen, mixa den med tomaterna och sila igen. Häll tillbaka soppan i kastrullen.
- 5** Vispa ner tomatpurén och grädden och låt soppan koka i några minuter.
- 6** Smaka av med salt och peppar, lite råsocker och vinäger. Rör ner en klick smör strax före servering.
- 7** Servera soppan med knaperstekt bacon och tärnad ädelost. Garnera gärna med färsk basilika.