



Tomatsoppa med krutonger

Antal: recept_2021-05-23

Fresta smaklökarna med denna krämiga tomatsoppa, toppad med krispiga vitlökskrutonger och färsk basilika. Denna härliga soppa är klar på mindre än 30 minuter!

Pris: 1 kr

Till soppan:

- 1 gul lök
- 3 klyftor vitlök
- 2 msk tomatpuré
- 1 grillad röd paprika (finns på glasburk)
- 1 paket krossade tomater (ca 390 g)
- 1 dl matgrädde (jag använder Oatlys, för att hålla receptet glutenfritt, välj tex sojabaserat alternativ, finns bl.a från Planti)
- 1 tärning grönsaksbuljong
- 3 dl vatten
- Salt, svartpeppar
- Olja att steka i

Krutonger:

- 2 skivor rostbröd (för att hålla receptet glutenfritt, välj ett glutenfritt bröd, tex från Semper)
- Lite vegansk bordsmargarin
- 1 klyfta vitlök
- Salt, svartpeppar, färsk persilja (jag använder hackad fryst persilja)

Garnering:

- 4 msk matlagningsgrädde (samma som ovan)
- Färsk basilika

Hacka löken och vitlöken och stek denna på medelhög värme i lite olja tills den fått fin färg och doftar ljuvligt, det tar ca 2 minuter. Krydda med salt och svartpeppar.

Lägg den stekta löken och vitlöken i en mixer tillsammans med alla övriga soppingredienser och mixa tills soppan är helt slät.

Häll den släta soppan i en gryta och låt koka upp. Sänk då värmen och låt tomatsoppan sjuda i ca 10 minuter. Rör om då och då.

Fortsätt med krutongerna medan soppan kokar. Värm stekpannan till medelhög värme. Pressa vitlöksklyftan i en liten skål och blanda denna med lite av bordsmargarinet. Krydda med salt, svartpeppar och persilja.

Bred ditt vitlökssmör på båda sidorna av rostbröden och placera dem sedan den varma stekpannan. Låt bröden rostas i ca 1 minut, håll koll så det inte blir bränt. När brödet fått fin färg så vänd på den och låt andra sidan stekas.

Lägg de stekta bröden på en träskärbräda och skär dem försiktigt i tärningar med en vass kniv.

Sleva upp soppan i skålar och ringla över 1 msk med matgrädde över ytan på varje skål. Toppa med dina krutonger och färsk basilika. Servera gärna soppan med ett gott bröd.