



Krämig tomatcappuccino

4 portioner

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 gul lök | 2 tsk basilika eller oregano |
| 2 vitlöksklyftor | 1 lagerblad |
| 1 röd chilifrukt | 1 dl visp- eller mellangrädde |
| olivolja | 1 1/2 tsk strösocker |
| 2 burkar skalade tomater à 400 g | salt |
| 2 msk tomatpuré | peppar |
| 5 dl vatten | 2 dl mellanmjölk |
| 2 tärningar höns- eller grönsaksbuljong | färsk basilika |

Hacka lök och vitlök. Klyv chilifrukten på längden, ta bort kärnor och väggar och finhacka chiliköttet. Fräs lök, vitlök och chili i olivolja utan att det tar färg. Tillsätt tomater, tomatpuré, buljong och kryddor. Låt koka under lock 20–30 min. Ta upp lagerbladet och mixa soppan slät. Tillsätt grädde och socker och koka några minuter. Smaka av med salt och peppar. Häll mjölken i en kastrull och vispa den skummig under uppvärmning. Häll upp soppan i koppar eller skålar och toppa med den vispade mjölken. Garnera med färsk basilika.

Getostcrostini Rosta skivad baguette i ugnen, lägg på en klick getostcrème och ringla över lite flytande honung.

GOTT TILL

I stället för vispad mjölk kan man lägga i en klick getostcrème (s 62).