

Ostsoppa med pesto, soltorkade tomater och basilika

Soppa:

Koka upp grönsaksbuljongen

Häll i grädden och koka upp

Rör i parmesanosten. Koka upp och smaka av med salt och peppar

Pesto:

Mixa basilikan, vitlöken och pinjenötterna.

Häll i oljan flytta över till en skål och vänd i parmesanosten. Smaka av med salt och peppar.

Servering:

Lägg upp soppan i skålar. Strimla de soltorkade tomaterna och toppa med pesto

Ringla på lite olja från de soltorkade tomaterna. Garnera med några Basilikablåd

Ingredienser 4 port:

Soppa

7 dl Grönsaksbuljong

3 dl Vispgrädde

2 dl riven Parmesan

Salt o Fint mald svartpeppar

Pesto

50 gram Pinjenötter

1 Kruka Basilika (spara några blad till garnering)

2 Vitlöksklyftor

1 dl riven Parmesan

1 dl Olivolja

Salt o Peppar

Topping

Pesto enl ovan

Basilika blad

Soltorkade tomater (Strimlade)

Olja från tomaterna