

Slät tomatsoppa

4 portioner

Ingredienser:

2 msk olivolja

1 gul lök, finhackad

3 vitlöksklyftor, pressade

2 burkar (a´400 gr vardera) krossade tomater

6 dl grönsaksbuljong

2 nävar färska basilikablåd + extra till garnering

1,5 dl vispgrädde

2 krm strösocker

Salt nymald svartpeppar

+ lite cayenne

Hetta upp oljan i en rymlig kastrull. Tillsätt lök och vitlök, låt puttra på medelvärme i 4 minuter. Rör ner tomater och buljong och låt det hela koka upp. Sänk värmen, lägg på ett lock och sjud i 10 minuter.

Lägg basilikablåden i soppan och kör den slät med stavmixer i kastrullen. Rör ner 1 dl av grädden och låt soppan bli genomvarm men utan att koka. Smaksätt med socker, salt och peppar.

Ös upp tomatsoppan i portionsskålar, droppa i resterande grädde och garnera med några extra basilikablåd.