

VECKANS FAVORITER

TOMATSOPPA MED BASILIKACRÈME

Recept av: ICA Buffé

4 portioner

INGREDIENSER

1 stor gul lök
smör eller olja till stekning
4 färska tomater
1 burk krossade tomater
2 msk tomatpuré
1 grönsaksbuljongtärning
5 dl vatten
salt och peppar
1 dl mellan- eller
vispgrädde

Basilikacrème

2½ dl crème fraîche
1 kruka färsk basilika

GÖR SÅ HÄR:

Skala och hacka löken. Fräs den i lite matfett.

Skär de färska tomaterna i små tärningar. Blanda lök, krossade tomater, färska tomater, tomatpuré, grönsaksbuljongtärningen och vatten i en rejäl kastrull.

Låt koka ca 10 minuter. Smaka av med salt och peppar.

Mixa allt med stavmixer eller i en matberedare. Späd med grädde för att få soppan krämig.

Basilikacrème: Finhacka rejält med färska basilikablad och blanda med crème fraîche.

Klicka i soppan strax före servering eller servera bredvid.

**MATKOOPERATIVET
HELSINGBORG**