

Ostsoppa med tomatcrostini

4 port.

Ingredienser:

250 gram mozzarellaost
1,5 dl mjölk
1 msk olja extra virgin
16 st tomat cocktail
1 tsl strösocker
salt
peppar
4 skivor lantbröd
1 krk basilika färsk

Gör så här:

Skär mozzarellan i småbitar och lägg i mixer eller matberedare. Värm upp mjölk och olivolja till strax under kokpunkten. Slå blandningen i mixern och kör i 3 minuter. Låt svalna. Halvera tomaterna och baka dem i ugnen, 160 grader, med lite olivolja och en nypa socker i ca 20 minuter. Sila upp soppan i en tjockbottnad kastrull. Smaka av med salt och peppar. Värm försiktigt. Skär 10 basilikabladd i strimlor. Hacka 12 av tomaterna och blanda med basilikan. Lägg blandningen i små glas och håll soppan över. Stek fyra små brödskivor i olja, skurna så att de passar som lock i glasen. Lägg på brödskivan. Toppa med tomat och basilikabladd.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Ostsoppa med tomatcrostini

4 port.

Ingredienser:

250 gram mozzarellaost
1,5 dl mjölk
1 msk olja extra virgin
16 st tomat cocktail
1 tsl strösocker
salt
peppar
4 skivor lantbröd
1 krk basilika färsk

Gör så här:

Skär mozzarellan i småbitar och lägg i mixer eller matberedare. Värm upp mjölk och olivolja till strax under kokpunkten. Slå blandningen i mixern och kör i 3 minuter. Låt svalna. Halvera tomaterna och baka dem i ugnen, 160 grader, med lite olivolja och en nypa socker i ca 20 minuter. Sila upp soppan i en tjockbottnad kastrull. Smaka av med salt och peppar. Värm försiktigt. Skär 10 basilikabladd i strimlor. Hacka 12 av tomaterna och blanda med basilikan. Lägg blandningen i små glas och håll soppan över. Stek fyra små brödskivor i olja, skurna så att de passar som lock i glasen. Lägg på brödskivan. Toppa med tomat och basilikabladd.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Ostsoppa med tomatcrostini

4 port.

Ingredienser:

250 gram mozzarellaost
1,5 dl mjölk
1 msk olja extra virgin
16 st tomat cocktail
1 tsl strösocker
salt
peppar
4 skivor lantbröd
1 krk basilika färsk

Gör så här:

Skär mozzarellan i småbitar och lägg i mixer eller matberedare. Värm upp mjölk och olivolja till strax under kokpunkten. Slå blandningen i mixern och kör i 3 minuter. Låt svalna. Halvera tomaterna och baka dem i ugnen, 160 grader, med lite olivolja och en nypa socker i ca 20 minuter. Sila upp soppan i en tjockbottnad kastrull. Smaka av med salt och peppar. Värm försiktigt. Skär 10 basilikabladd i strimlor. Hacka 12 av tomaterna och blanda med basilikan. Lägg blandningen i små glas och håll soppan över. Stek fyra små brödskivor i olja, skurna så att de passar som lock i glasen. Lägg på brödskivan. Toppa med tomat och basilikabladd.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

Ostsoppa med tomatcrostini

4 port.

Ingredienser:

250 gram mozzarellaost
1,5 dl mjölk
1 msk olja extra virgin
16 st tomat cocktail
1 tsl strösocker
salt
peppar
4 skivor lantbröd
1 krk basilika färsk

Gör så här:

Skär mozzarellan i småbitar och lägg i mixer eller matberedare. Värm upp mjölk och olivolja till strax under kokpunkten. Slå blandningen i mixern och kör i 3 minuter. Låt svalna. Halvera tomaterna och baka dem i ugnen, 160 grader, med lite olivolja och en nypa socker i ca 20 minuter. Sila upp soppan i en tjockbottnad kastrull. Smaka av med salt och peppar. Värm försiktigt. Skär 10 basilikabladd i strimlor. Hacka 12 av tomaterna och blanda med basilikan. Lägg blandningen i små glas och håll soppan över. Stek fyra små brödskivor i olja, skurna så att de passar som lock i glasen. Lägg på brödskivan. Toppa med tomat och basilikabladd.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se