



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spenatsoppa med parmesan och tomatbruschetta

Spenatsoppa

Bakpotatis 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 ● Vatten 7 dl
 ● Rödvinvinäger ½ msk
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Vitlök 1 klyfta
 Vispgrädde ½ dl
 Babyspenat 100 g
 Riven parmesan 25 g

Tomatbruschetta

Surdegspavé 2 st
 ● Olivolja ½+½ msk
 Tomat 2 st
 Rödlök 1 st
 Basilika 20 g
 Chili flakes 1 förp
 ● Rödvinvinäger 1 tsk
 Riven parmesan 25 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Rödvinvinäger,
 Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Spenatsoppa:** Skala och dela bakpotatis i mindre bitar. Klyfta schalottenlök. Lägg allt i en kastrull. Tillsätt vatten, rödvinvinäger, grönsaksbuljong och pressad vitlök. Koka upp och sjud ca 12 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Tomatbruschetta:** Halvera surdegspavé och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper med snittytan uppåt. Ringla över olivolja och rosta högt upp i ugnen ca 5 min.
4. Tärna tomat och rödlök. Grovhacka basilika. Lägg allt i en skål. Blanda ner chili flakes, rödvinvinäger och olivolja. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Fördela toматыsalladen på brödhalfvorna. Toppa med riven parmesan.
5. **Spenatsoppa:** Tillsätt vispgrädde, babyspenat och riven parmesan, mixa soppan med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blir soppan för tjock, späd med lite extra vatten.
6. Servera spenatsoppa med bruschetta.