



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tomatsoppa med färsk oregano och quesadillas

Tomatsoppa

Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Tomatpuré 1 förp
 Krossade tomater 1 förp
 ● Vatten 2 dl
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Torkad oregano ½ förp
 ● Socker 1 tsk
 ● Salt 2 krm
 Crème fraiche 75 g
 Oregano 20 g

Grönsaksstavar

Morot 2 st
 Gurka 1 st

Quesadillas

Tortillabröd ½ förp
 Riven mozzarella 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 1. Tomatsoppa:** Hacka bananschalottenlök och tärna tomat grovt.
- 2.** Hetta upp lite olivolja i en rymlig kastrull och fräs lök, pressad vitlök och tomatpuré hastigt. Tillsätt tomat, krossade tomater, vatten, grönsaksbuljong, torkad oregano, socker, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 10 min.
- 3.** Ta soppan från värmen och rör ner crème fraiche. Vill du ha en slät soppa, mixa med stavmixer direkt i kastrullen.
- 4. Grönsaksstavar:** Skala morötter. Skär morötter och gurka i stavar.
- 5. Quesadillas:** Lägg upp hälften av tortillabröden på arbetsbänken. Fördela riven mozzarella och lite salt över bröden. Lägg på de resterande bröden som lock. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Värm bröden ca 1 min per sida så att osten smälter något.
- 6.** Plocka blad från oregano. Skär quesadillas i mindre bitar. Toppa tomatsoppan med oregano. Servera med quesadillas och grönsaksstavar.