



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelaget tomatsuppe med egg og gratinerte bagetter med skjørst

## Hjemmelaget tomatsuppe

1 stk gul løk  
 1 stk hvitløksfedd  
 ½–1 stk rød chili  
 1 flaske moste tomater  
 1 pakke oregano  
 1 pakke grønnsaksbuljong  
 1 ts olje <sup>B</sup>  
 2–3 dl vann <sup>B</sup>

## Gratinerte bagetter

½ pakke grove bagetter  
 ½ pakke skjørst  
 ½–1 pakke chiliflak  
 1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Egg

2 stk egg

## Tilbehør

1 pakke gressløk  
 ½–1 pakke yoghurt naturell  
 salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 sukker <sup>B</sup>  
 bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

**Roedeporsjon:** Tomatsuppe: 350 g Bagett: 1/4 stk Egg: 1 stk Yoghurt: 2 ss  
 Energiinnhold: ca. 410 kcal.  
 For deg som registrerer måltidene i Roede-app eller roede.com, registrer middagen i porsjoner: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn porsjoner (ikke mengde i gram).



Visste du at skjørsten fra Røros er en ferskost laget av syrnet melk og melkesyrekultur? Den er sunn, mettende og nesten uten fett!

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Hjemmelaget tomatsuppe:** Skrell løken og hvitløken, og skyll chilien. Grovhakk løken, hvitløken og chilien.

3. **Hjemmelaget tomatsuppe, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og chilien i omtrent 3 minutter, til det er blankt. Tilsett de moste tomatene, oreganokrydderet, buljongen og 2–3 dl vann. Skyll ut flasken med de moste tomatene med litt av vannet, og ha det i kjelen. Kok opp, og la suppen småkoke i 10–15 minutter. Kjør suppen glatt med en stavmikser. Ha litt mer vann i suppen hvis du synes den blir for tykk. Smak til med sukker, salt og pepper.

4. **Gratinerte bagetter:** Del bagettene i to på langs, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Topp brødene med skjørsten, chiliflakene og 1 ss olivenolje. Stek bagettene i ovnen i 8–10 minutter, til osten er gyllen. Del bagettene i mindre biter før servering.

5. **Egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 7–8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, avkjøl eggene i kaldt vann, og skrell og del dem i to.

6. **Tilbehør:** Skyll, tørk og finhakk gressløken. Ringle yoghurten over suppen ved servering, og topp med gressløken.