



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 förp  
Torkad oregano ½ förp  
● Socker 1 tsk  
● Salt 2 krm  
Crème fraîche 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 fraîche. 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.