



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Spenatsoppa med tanelliost och tomatbruschetta

### Spenatsoppa

Bakpotatis 1 st  
Bananschalottenlök 1 st  
● Vatten 7 dl  
● Rödvinvinäger ½ msk  
Grönsaksbuljong 1 påse  
Vitlök 1 klyfta  
Tanelli hårdost 2 st  
Vispgrädde ½ dl  
Babyspenat 100 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  
Tanelli hårdost 1 st

### 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 tomatsalladen på brödhalfvorna. Finriv Tanelli hårdost över.
5. **Spenatsoppa:** Finriv Tanelli hårdost. Tillsätt vispgrädde, babyspenat och riven ost, 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.