



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget tomatsuppe med salsicciaboller, egg og varme brød

Tomatsuppe

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 boks hakkede tomater
1 pakke hønsebuljong
1 stk gul paprika
150 g lett crème fraîche
🏠 3 dl vann

Kokte egg

2 stk egg

Salsicciaboller

275 g salsicciadeig

Brød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 bunt bladpersille

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Tomatsuppe:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skrell og riv gulroten på den grove siden av et rivjern. Varm opp en mellomstor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og gulroten i 2–3 minutter. Ha i de hakkede tomatene, hønsebuljongen og 3 dl vann, og kok opp. La suppen koke på middels varme i omtrent 10 minutter.

3 **Kokte egg:** Kok eggene i en liten kjele i 7–9 minutter. Skyll de ferdigkokte eggene i kaldt vann. Skrell og kutt dem i båter.

4 **Salsicciaboller:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Åpne enden på salsicciapakken, og klem ut små kjøttboller i stekepannen. Stek bollene i 3–4 minutter, til de er gylne.

5 **Tomatsuppe med salsicciaboller:** Kutt paprikaen i terninger. Rør inn crème fraîche i tomatsuppen, og vend inn salsicciabollene og paprikaen. La suppen trekke til resten av retten er ferdig, og kjøttbollene er gjennomvarme. Smak til med salt og pepper.

6 **Brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.

7 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk persillen. Ha eggebåtene i suppeskålene ved servering, og server multibrødene og persillen til retten.

Tips fra kokken: Krydre suppeskålene til de voksne med litt chiliflak for en spicy vri.