

Cremet tomatsuppe

- med italienske urter



*Italiensk
inspireret*

Supper er fantastiske

- til at lægge en bund

INGREDIENSER INSTRUKTION:

- 2 soltørrede tomater
1/2 ung kokosnød* (50g blødt kokoskød)
70g squash (ca. 4 cm)
3-4 cm forårsløg
1 tsk. citronsaft
1/2 fed hvidløg
10-12 cherrytomater (ca. 160g)
1/2 tsk. paprika
1 tsk. oregano
1 tsk. tørret basilikum eller en håndfuld frisk
1/2 tsk. spidskommen
Lidt revet muskatnød
1 glas vand
- Forberedelse:** Læg de soltørrede tomater i blød en time eller mere forinden for at fjerne eventuel salt.
- Tilberedning:** Put alle ingredienserne i en blender samt evt. en dadel, hvis suppen skal have lidt sødme. Blend indtil du får en ensartet og lækker tomatsuppe. Dekorér med frisk og/eller tørret basilikum, og servér.
- Valgfrit:
1 dadel