



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

TOMATSUPPE MED SYLTET GRØNT, MOZZARELLA OG CROUTONER





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

TOMATSUPPE MED SYLTET GRØNT, MOZZARELLA OG CROUTONER

10 portioner

INGREDIENSER:

Syltet grønt i olie

650g Bonduelle grillet mix
1 stk. rød chili
5 stk. rosmarinkviste
8 fed hvidløg
3 dl Monini olivenolie

250g Bonduelle grillet mix
75g Mutti tomatkoncentrat
800g Mutti flåede tomater
1 liter grøntsagsfond (færdigblandet)
5 kviste oregano
5 stk. laurbærblade
4 spsk. Mazzetti balsamicoeddike

Suppe

2 stk. løg
4 fed hvidløg

3 kugler mozzarella
Croutoner

TILBEREDNING:

Kom grillet mix i et skoldet henkogningsglas sammen med chili, rosmarin og hvidløg. Top med olivenolie til det dækker. Sættes i 125°C varm ovn i 60 minutter. Luk til med det samme. Lad det gerne trække i et døgn eller mere inden brug.

Svits løg og hvidløg i olie. Tilsæt grillet mix og steg 5-7 minutter. Tilsæt tomatkoncentrat, flåede tomater og fond. Tilsæt krydderurterne. Lad retten simre 30 minutter. Blend til glat. Justér smagen med en smule balsamico, salt og peber.

Top suppen med lidt god olivenolie, mozzarella, syltet grønt og croutoner.

TIPS:

Forebyg madspild ved at grille og sylte overskudsgrøntsager. De er dejlige som snacks og lækre som tilbehør til supper og charcuteri.

