

En snabb och mycket enkel maträtt, perfekt för det kommande heta vädret.
Som vi parar ihop med Rosévin.

Kold Kamarino Tomat Suppe

Ingredienser för 4 personer:

500 g röda Kamarino salladstomater, 100 g röd paprika, 1 vitlöksklyftan, 10 g mynta, 2 g mejram/Oregano, grön tabasco efter önskemål, salt efter önskemål, 30 g extra jungfruolja, 100 g fänkål, 20 g gräddfil och basilika för garnering.

Gör så här:

Använd en mixer för att purera och blanda ihop EVOO, salt, mynta, vitlök, paprika och marjoram. Skär fänkål julienne-stilen och sauté i panna.

Häll soppan i en skål och dekorera med gräddfil, stekt fänkål, basilika, krutonger och EVOO.

Servera med rostat bröd.

EVOO är en förkortning för extra jungfru olive olja

