

Tomatsoppa med stark ost

1 kg tomater
1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
2 msk olivolja
5 dl grönsaksbuljong
1 msk tomatpuré
1 msk torkad timjan
1 st sockerbit
1,5 dl riven stark ost. Västerbotten, parmesan el dyl.
salt och svartpeppar



1. Skär ett kryss i toppen på tomaterna och koka dom i vatten i ca 1min. Lägg dom att svalna medan du skalar och hackar lökarna.
2. Fräs gul lök, vitlök och timjan i matoljan. Låt den småputtra på låg värme i några minuter.
3. Skala tomaterna och dela dem i halvor. Ta bort kärnorna.
4. Lägg i tomaterna, tomatpurén och $\frac{1}{2}$ mängden av buljongen.
5. Mixa soppan med stavmixer och tillsätt resten av buljongen, sockret och koka upp.
6. Lägg i den rivna osten och smaka av med salt och peppar.