

Tomatsuppe:

- 1 løk
- 2 fedd hvitløk
- 2 spiseskje tomatpure
- 500 gram tomater
- 1 boks knuste tomater
- 5 dl grønnsaksbuljong
- 2 ts sukker
- salt
- pepper
- melk

Slik gjør du:

Rens og hakk løk og hvitløk.

Skyll tomatene. Del tomatene i to, fjern stilkfestet og eventuelle harde kjerner.

Grovhakk tomatene.

Varm en skvett olivenolje i en romslig kasserolle. Fres løk og hvitløk over middels varme til løken blir blank og myk - uten å få farge.

Tilsett tomatpuré og rør godt. Ha i hakkede tomater, hermetiske tomater, kraft eller buljong, sukker, en god klype salt og litt kvernet pepper.

Rør alt godt sammen og kok opp. La suppen småkoke i 20-25 minutter, med lokket halvveis på.

Hvis ønskelig kan du kjøre suppen raskt med en stavmikser, men pass på at det er litt biter igjen. Den skal være litt «chunky». Juster smaken med salt og pepper og litt sukker hvis nødvendig.

Rør inn en skvett med melk, fløte eller crème fraîche hvis du ønsker det. Dryss over godt med basilikum og revet parmesan før servering.

Avslutt med noen dråper olivenolje og litt ekstra kvernet sort pepper.

Blomkålsuppe:

- 750 gram blomkål
- 1 løk
- 9dl grønnsaksbuljong
- 2.5dl melk
- 2 ss rømme
- Persille finhakket



Slik gjør du:

- Rens og vask blomkålen og del den opp i jevnstore buketter. Skjær også stilken opp i biter.
- Kok opp kraft og melk og tilsett blomkål og løk, og la det småkoke til blomkålen er mør. Koketiden vil variere etter størrelsen på blomkålbitene dine, men beregn cirka 15 minutter.
- Kjør suppen jevn med en stavmikser eller i en foodprosessor. Smak eventuell til med litt crème fraîche (eller rømme) om ønskelig, og kjør den litt til. Gi suppen et lett oppkok, og smak til med salt og pepper.
- Øs opp suppen i suppeskåler. Gi suppen et dryss av finhakket persille, drypp eventuelt over litt av din beste olivenolje – og server umiddelbart, gjerne med godt brød som tilbehør.

Brød krutonger:

- 4 stk skriver brød
- 4 ss olivenolje
- et par klyper salt
- 1 stk fedd hvitløk
- 1 ss persille

Slik gjør du:

Sett oven på 200 grader. Skjær brødet i terninger.
Bland sammen olje, salt, hvitløk og urter i en bolle. Vend brødet i blandingen.
Spre terningene utover et stekebrett med bakepapir. Stek i 10-15 minutter, avhengig av brødtype og hvor tørt brødet er.
Vend krutongene et par ganger underveis til de er gylne og fine.