

Tomatsuppe med Sprøde croutoner og Bacon

mandag 19. januar 2015

Ingredienser

200 g (ca. ¼) knoldselleri
2 løg
2 fed hvidløg
1 spsk. olivenolie
1 stor dåse koncentreret tomatpuré
(140 g) eller 2 små (a 70 g)
2 dåser flåede tomater (a 400 g)
7 dl. vand eller bouillon
1 laurbærblad
salt og peber

Sprøde kryddercroutoner:

250 g hvidt, gerne daggammelt, brød

1½ spsk. olivenolie
2 spsk. hakket persille
2 fed finthakket hvidløg

1 pakke bacon

Fremgangsmåde

Skræl sellerien, og skær den i små tern. Hak løg og hvidløg.
Svits selleri, løg og finthakket hvidløg i olien i en gryde i 4-5 minutter under omrøring.
Tilsæt tomatpureen, og svits med et øjeblik.
Tilsæt tomater, vand eller bouillon og laurbærblad, og lad suppen koge i 15 minutter.
Fjern laurbærbladet, og blend suppen, til den bliver helt fin og ensartet.
Smag suppen til med salt og peber.

Croutoner

Skær brødet i firkanter, bland det med olie persille og hvidløg.
Sæt dem i ovnen ved 200 grader til de er sprøde.

Bacon

Skær baconen i strimler, læg det på et stykke bagepapir og steg det sprødt i ovnen.

Hæld fedtet fra og kom det på toppen af suppen når den serveres.