



# LET'S GO TAPAS

## TOMATSOPPA.

En mustig och god tomatsoppa med lax som serveras med krispig serranotopping.

MEDEL, 2-4 pers

### INGREDIENSER

1 burk krossade tomater  
1 st gul lök  
2 st morötter  
4 st vitlöksklyftor  
1,5 dl grönsaksfond  
2 msk socker  
2-3 msk hackad dill  
1 msk paprikapulver  
5 dl vatten  
0,5 dl olivolja  
200 g färsk lax  
2 tsk Tzatziki krydda

### TOPPING

120 g Jamón Serrano  
1 dl riven Parmigiano Reggiano



### GÖR SÅ HÄR:

1. Börja med att hacka lök, vitlök och morötter för att därefter börja fräsa på dessa i en kastrull. Häll ner paprika pulver, socker och vitlök. Tillsätt de krossade tomaterna och låt det koka upp. Tillsätt grönsaksfond, olivolja, salt och peppar. Låt det koka upp igen. Tillsätt vatten tills du fått rätt konsistens. Tillsätt slutligen grädden för att få den något krämigare, låt puttra i 20-25 minuter.
2. Lägg serranoskivorna på en tallrik med hushållspapper både under och ovanpå. Det kan ta ca 5 minuter beroende på mikrovågsugnen, håll koll.
3. Krutongerna kan du skära i små kuber och fräsa på i smör och tzatziki krydda tills de fått färg.
4. Skär morötterna till stänger och fräs i smör och krydda med salt och peppar. Fräs på laxen kort tills den fått färg på sidorna, den behöver inte vara helt färdig då den kommer bli klar av restvärmen från soppan. Riv eller skär parmesanosten i något grövre bitar.
5. Nu är det bara att lägga upp och njuta av all den goda toppingen tillsammans med den krämiga tomatsoppan.

### PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se