

KOLD SPANSK TOMATSUPPE M. SERRANO

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde

- Løg, hvidløg, chili og peberfrugter svitses i olivenolie, tomaterne tilsættes
- Grønsagsbouillon og krydderbuket tilsættes under omrøring, det hele småkoger i 5-10 min.
- Suppen blendes og smages til med citronsaft samt salt og peber. Suppen afkøles helt
- Suppen serveres med isterninger, æg og serranoskinke, samt spanske flutes

- 2 store løg, hakket
- 6 fed hvidløg, hakket
- 2 chili, kerner fjernes og chilien hakkes
- 3 røde peberfrugter, i strimler
- olivenolie
- 1,5 kg tomater, flås og kernerne fjernes
- Krydderbuket af:
 - 3 laurbærblade
 - 2 kviste timian
 - 2 kviste oregano
 - 1 citron, saft
 - Salt og peber
- 3 æg, hårdkogte og hakket i tern
- 500 g sliced Serrano skinke, svitses i ovn

Et lille tip

Kan også serveres varm som forret, eller natmad.

Serrano skinke

vare nr.

02714 400g i skiver 11 mdr.

57260 500g i skiver

189275 1000g i skiver

00270 ½ blok 11 mdr.

701941 ½ blok 10 mdr.

