

Tomatsuppe "Carmen"

20 pers.

3 store løg
10 gulerødder
10 tomater – gerne bløde
8 stilke bladselleri
3 l. hønsefond
Oregano
Salt – peber
Tomatpuré
Frisk hvidløg

10 friske tomater
Fleuron - buttedeje.

Løg, gulerødder, tomater og selleri gøres i stand, sautes i lidt smør, og koges møre i hønsefond. Smages til med frisk oregano, salt og peber og tomatpuré.

Hvidløg efter smag.

Når det er mørt blendes det hele, koges klar og sigtes.

Koges jævn – smages til.

Gulerødder, tomater og selleri skæres i fine julienne og blanches.

Suppen serveres i tallerken med urterne. Evt. med lidt creme fraise og frisk oregano.

Fleuron

Butterdej stikkes ud i måneform, bages i ovn ved 180 gr.