



## Tomatsoppa med topping

En mustig och god tomatsoppa som serveras med fem olika toppings!  
Vilken blir din favorit?

### Gör så här:

- 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.
- Nu kan du tillsätta vatten tills du fått rätt konsistens. Tillsätt slutligen grädden för att få den något krämigare.
- Medan tomatsoppan nu ska puttra i 20-25 minuter, tills morötterna blivit mjuka börjar vi med toppingen.
- Serranoskinkan får du knaprig genom att lägga den på en tallrik med hushållspapper både under och ovanpå. Det kan ta ca 5 minuter beroende på mikrovågsugnen, håll koll.
- Krutongerna kan du skära i små kuber och fräsa på i smör och tzatziki krydda tills de fått färg.
- Morötterna kan du skära till stänger och fräsa på i smör och krydda med salt och peppar.
- Riv eller skär parmesanosten i något grövre bitar.
- 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.
- Nu är det bara att lägga upp och njuta av all den goda toppingen tillsammans med den krämiga tomatsoppan.

### Ingridienser

1 burk krossade tomater  
1 gul lök  
2 morötter  
4 vitlöksklyftor  
1,5 dl grönsaksfond  
2 msk socker  
2-3 msk hackad dill  
1 msk paprikapulver  
5 dl vatten  
0,5 dl olivolja  
1 dl grädde  
Salt och peppar  
Serrano  
Parmigiano Reggiano



Tzatziki Dip mix



Jamón Serrano



Parmigiano Reggiano 16+ mån.