



Krem z pomidorów malinowych

 6 porcji

 80 min

Składniki

- 2 kg pomidorów malinowych
- 1 puszka pomidorów z puszki + 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 10 ząbków czosnku
- 100 ml oliwy
- 3 marchewki
- 1,5 litra bulionu
- przyprawy: sól, pieprz, suszona bazylia, suszone oregano
- + do podania: grzanki z chleba razowego, starty ser mozzarella, liście świeżej bazylii

Przygotowanie

1

Pomidory należy sparzyć w gorącej wodzie, obrać ze skóry i wyciąć gniazda nasienne.

2

W robocie podgrzewać delikatnie oliwę: 45 stopni, czas 5 minut, prędkość 1-2, i dodać pokrojone w plasterki ząbki czosnku.

3

Przełąć oliwę przez sitko do garnka (ząbki czosnku zachować oddzielnie) z grubym dnem i dodać kolejno – obrane bez skóry i nasienia pomidory, pokrojoną w plastry marchew, puszkę pomidorów pelati oraz koncentrat. Wszystko smażyć na średnim ogniu przez około 15 minut.

4

Dodać przyprawy, ząbki czosnku, wymieszać i jeszcze smażyć przez 5 minut.

5

Włąć bulion i całość zagotować (mieszając co jakiś czas) przez 20 minut / całość można zagotować w robocie: temperatura 110, czas 20 minut, prędkość 1.

6

Gorącą zupę zmiksować na gładki krem: czas 20-30 sekund, prędkość 6-7.

7

Gotową zupę podajemy z grzankami, mozzarellą i świeżą bazylią.