



## TOMATSUPPE MED GEDEOSTE-TOAST



Nu bugner butikkerne af skønne solmodne tomater, og du har dem måske selv i dit drivhus. I denne dejlige tomat-suppe kommer tomaterne rigtig til deres ret. Du kan evt. tilberede en stor portion, som du fryser ned til vinteren. Fryser du en portion, kan du evt. vente med at komme halvdelen af boullonen ved, så fylder den ikke så meget. Vent under alle omstændigheder med fløden! Har du ingen foodprocessor eller blender, kan det sagtens undværes.



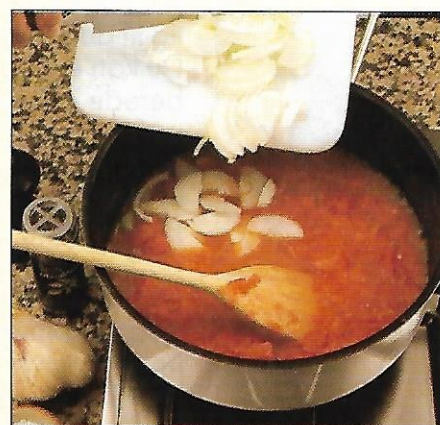
# FEMINAS KOKKESKOLE



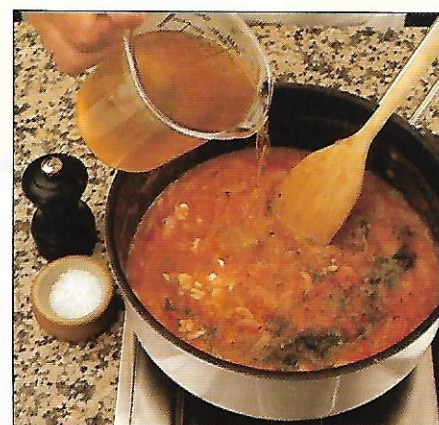
**1** Skær stilkresten fra tomatene, rids et kryds i toppen, og skold dem i kogende vand, til skindet løsner sig. Afkøl i iskoldt vand, og dryp dem godt af. Fjern skindet, og del tomatene



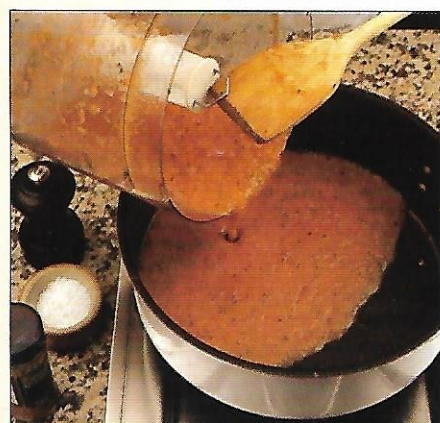
**2** Fjern kernerne; en lille teske er fin at bruge. Si saften fra kernerne, og gem den. Hak tomatkødet groft, og svits det i olien.



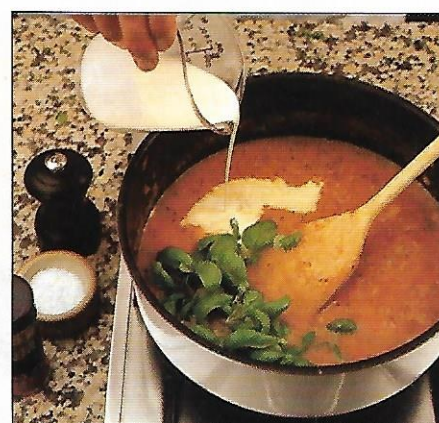
**3** Tilsæt saften fra kernerne og løgene, og vend det godt sammen, til løgene er klare efter i alt ca. 8 minutter. Drys med salt, peber og cayennepeber.



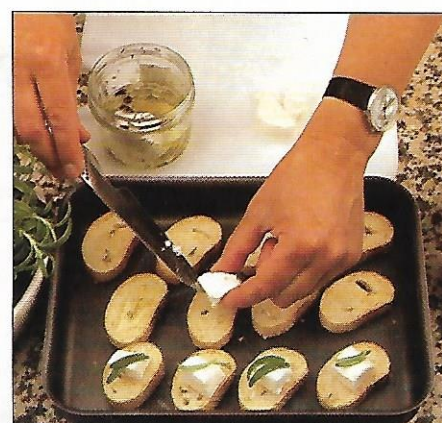
**4** Tilsæt hvidløg, den tørrede basilikum og bouillon. Vend det godt sammen, og lad suppen småsimre 15 minutter.



**5** Blend suppen fint, og hæld den tilbage i gryden.



**6** Kog atter suppen op, tilsæt fløden og den friske basilikum, og kog igennem, til suppen jævner let. Smag til.



**7** Dryp brødkiverne med olie, og fordel osten på. Læg en kvist rosmarin på hver, og stil brødene i en forvarmet ovn ved 180°, til de er gyldne og sprøde.

## TOMATSUPPE MED GEDEOSTE-TOAST

(4 personer)

### INGREDIENSER:

8 store røde tomater

3 spsk. olivenolie

1 stort løg i ringe

1 fed hvidløg

1 spsk. tørret basilikum

6 dl god grøntsagsbouillon

1 dl piskefløde

salt og peber

lidt cayennepeber

1 bdt. frisk basilikum

### GEDEOSTE-TOAST:

12 skiver flutes

2 spsk. olie fra osten

3 friske gedeoste i olie

frisk rosmarin