Tomatsuppe med mascarpone

Suppen serveres med lækkert brød til - og nydes gerne med rosévin eller en lettere rødvin.

Opskrift af: Moderne Mamma

Tilberedningstid: 35 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 spsk. olivenolie
- 1 løg
- 2 porrer
- 2 fed hvidløg 2 gulerødder
- 2 kartofler
- 1 kilo modne tomater, alternativt 3 dåser flåede tomater
- 140 g koncentreret tomatpuré
- 1 liter grøntsagsbouillon
- 125 g Galbani Mascarpone
- Salt og peber
- Frisk basilikum og oregano
- Evt. 1 frisk rød chili

Til denne ret anbefaler vi

Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Acinatico
Accordini
Veneto, Italien
Varenr. 2372236

Crémant d'Alsace Rosé
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1146036

Arrogant Frog Rosé
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1520336

Leirana
Bodegas Forjas Del Salnes
Galicien, Spanien
Varenr. 3165736

Fremgangsmåde

Hak løg, porrer og hvidløg og sauter dem ved lav varme i olivenolien, indtil grøntsagerne bliver bløde. Riv gulerødderne og kartoflerne og kom dem i gryden. Sauter videre i 5 minutter. Kom herefter bouillonen i og tilsæt tomatpuré og tomaterne, som er blevet skåret i stykker, og eventuelt en finthakket rød chili.

Lad suppen simre i 20 minutter. Tilsæt mascarpone, lidt ad gangen. Hvis du ønsker en mindre tung suppe, kan du nøjes med 50 g mascarpone. Tag suppen af varmen og blend med en stavblender, indtil den har fået en cremet konsistens. Smag til med salt og peber, basilikum og

oregano.