



Stærk tomatsuppe i glas

Selvom retten er hot, er det en supercool ret, som gør sig godt bemærket, hvis den serveres i vinglas. Til denne suppe vil jeg åbne en af mine yndlings hvidvine: riesling fra Mosel. Rieslings intensitet og lette frugtsødme matcher godt suppens stærke chilismag. En kombination, der vækker smagssanserne!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 55 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 20 mellemstore tomater
- 2 stilke bladselleri
- 6 spsk. olivenolie
- 1½ tsk. sukker
- 2 tsk. Worcester Sauce
- 20 dråber Tabasco (eller flere)
- Salt og peber

Tilbehør: 2 pitabrød og 50 g revet gruyèreost (eller cheddar)



Til denne ret anbefaler vi



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4255636



Riesling Trocken

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4253436



Pinot Gris Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1451636



Fremgangsmåde

Rens grøntsagerne. Skær tomaterne i grove stykker og selleristilkene i skiver.

Kom 3 spsk. olivenolie, grøntsagerne og sukker i en gryde. Kog op under låg i ca. 30 min. Rør af og til. Hæld suppen igennem en si og hjælp til ved at trykke med en ske for at få så meget væske med som muligt. Tilsæt Tabasco og Worcester Sauce og smag til med salt og peber. Tilsæt lidt ekstra Tabasco for en stærkere suppe. Dette kan laves i forvejen, så du kun skal varme suppen op lige før servering.

Tænd ovnen på grill. Flæk pitabrødet og skær hver cirkel i 4 trekanter. Læg dem på en bageplade med indersiden opad og dryp resten af olivenolien over. Kom den revne gruyèreost på og sæt dem i ovnen, til osten er gylden.

Varm suppen op til kogepunktet og servér i varmebestandige glas, gerne vinglas, på en lille tallerken sammen med de gratinerede trekanter.



Et alternativt tilbehør kan være grissini rullet med en skive parmaskinke.

Ekstrainfo: Grissini er lange, sprøde, italienske brødstænger.