

Fuldmånesuppe lavet af Peter Svenson og Tina Pedersen, søndag, d. 21. november 2010

Tomatsuppe "Surf a'la mode" eller "Sansefuld saunasuppe"

Til 4 personer

### **Ingredienser**

450 g løg  
700 g tomater (gerne dåsetomater, økologiske)  
100 g rød peberfrugt  
200 g knoldselleri  
6-8 gulerødder  
2 dåser røde kidney bønner (væden hældes fra)  
2 spsk. olivenolie  
3 store fed hvidløg  
paprika  
timian  
estragon  
chili  
1,5 L vand  
urtesalt/bouillon



### **Tilbehør topping**

Fløde/soyaføde (piskes til skum og vendes i kvarken)  
1 tsk. citronsaft  
kvark  
vand  
urtesalt  
hvidløg  
evt lidt sukker  
  
Persille  
Ristet bacon

### **Fremgangsmåde**

Olien varmes i en gryde med paprika og hvidløg i små skiver. Løgene snittes groft og svitses med og derefter kommer grofthakkede tomater, peberfrugt, og vand ved. Suppen koges ca. 1 time. Blancher gulerødder og knoldselleri og tilsæt bønnerne og når dette er al dente (stadig har bid i sig), tilsættes det den kogende suppe som herefter blendes og smages til med krydderier og bouillon.

Suppen blendes kun lige så længe, at man stadig kan fornemme, stykker af grøntsagerne. Den rustikke og lidt massive suppe toppes med kvark blandingen og masser af persille og ristede baconstykker.

xxxxooxxx -Velbekomme- xxxooxxx