

Tomatsoppa med Chili och Aprikoser



Tomatsoppa

4 personer

1 gul lök
1 vitlöksklyfta
1 finhackad röd chili
2 msk rapsolja
2 pkt krossade tomater a 500 gr
2 msk tomatpure'
8 dl vatten
3 st hönsbuljongtärningar
20 st torkade aprikoser
1 dl creme fraiche
1 dl creme fraiche för garnering
Salt
Vitpeppar
Cayennepeppar
Basilika Färsk

Focaccia Bröd (20 st Bullar)

Deg

25 g jäst
3,5 dl ljummet vatten
1/2 dl olivolja
1/2 dl flytande honung
1/2 tsk salt
8 dl vetemjöl

Till Pensling och Garnering

3/4 dl olivolja
1-2 msk flingsalt
1 msk flytande honung

1. Skala och hacka lök och vitlök. Fräs lök, vitlök och chili i olja i en kastrull några minuter.
2. Tillsätt tomater, tomatpuré vatten, buljong-
tärningar och aprikoser. Låt puttra i ca 15 minuter.
3. Kör soppan i matberedaren tills den är slät. Häll tillbaka soppan i kastrullen och tillsätt creme fraichen. Värm soppan, smaka av med salt och vitpeppar samt **försiktigt** med cayennepeppar.
- 4 Servera soppan med en klick creme fraiche samt dekorera med basilikan

5. Varma Tallrikar

Smula ner jästen i en bunke, rör ut den i lite av vattnet. Tillsätt resten av vattnet olivoljan, honung och salt. Tillsätt mjölet, lite i taget och arbeta ihop till en deg. Arbeta degen väl i matberedaren och låt jäsa under bakduk i 1 timme.

Dela degen i 2 lika delar som formas till rullar. Dela varje rulle i 10 bitar som formas till runda bullar. Dessa läggs ihop till ett stort runt bröd. Pensla med drygt hälften av olivoljan. Låt jäsa ytterligare 20 minuter.

Strö över flingsalt och grädda brödet i 225 grader i ca 25 minuter tills de fått vacker färg. Tag ut brödet och pensla med resten av olivoljan och ringla över honung. Låt svalna på galler under bakduk.