

Systrarna Voltaires tomatsoppa (4 personer)

1 ½ liter grönsaksbuljong
2 gula lökar
2 burkar krossade tomater
1-2 vitlöksklyftor
1 tesked salt och 1 nypa svartpeppar
½ krukla färsk basilika (både blad och stjälk)
½-1 tesked harissa eller sambal olek
½ deciliter grädde

1. Fräs den finhackade löken i en kastrull med lite olivolja
2. Häll i grönsaksbuljongen och de krossade tomaterna och koka i cirka 15 minuter
3. Tillsätt pressad vitlök, salt, peppar, basilika och grädde
4. Koka i ytterligare cirka 10 minuter och mixa sedan med stavmixer

Servera med riven parmesan eller mozzarella samt ett gott bröd