



Recept!

reso.nu

Amore Picknick

Kärlekssoppa med massor av tillbehör.

Ingredienser för 4 port

- 1 st hackad röd paprika
- 1 st hackad lök
- 1 st hackad vitlöksklyfta
- 1 tsk hackad rödchilipeppar
- 1 st hackad blekselleri stjälk
- 1 dl olivolja
- 3 st hackad god tomat
- 2 dl god tomatkross
- 3 dl Kycklingbuljong
- 2 dl Röttvin
- Ev. rödvinvinäger
- Salt
- Peppar
- socker

Så här gör du:

Fräs grönsakerna i 2 msk olivolja tills löken svettas. Tillsätt tomat, tomatkross, buljong, röttvin och låt det puttra i 40 min. mixa med resten av olivoljan till en slät soppa och smaksätt med salt, peppar och socker, ev. rödvinvinäger. Kyl ner eller frys in.

En stor korg som du lägger i en rutig duk. I mitten ställer du den iskalla eller frysta soppan. Runt om lägger du små burkar av pillade räkor, rädisor, skuren blekselleri, gurka, cocktail tomat, avokado, goda ostar, oliver, en kräm gjord på pepparrotstost smaksatt med sardeller och champagne. Täck med en färsk dagstidning och vik över duken. Glöm inte en ros och färskt bröd.