

# Tomatsuppe med NFP Plante-bidder

Vegetar - 10 personer

## Ingredienser

- 1,5 kg blandede finthakkede suppeurter; selleri, persillerod, pastinak, gulerod
- 5 løg, finthakket
- 10 fed hvidløg, finthakket
- 1,5 dl. frisk timian og basilikum, finthakket
- 4 ds hakkede flåede tomater á 400 g
- 5 tsk (30 g) god tomat pure
- 1 hel alm rød chili (kan undlades)
- 1/2 dl god olivenolie
- 1,5 liter vand
- Bouillonpulver, salt og peber efter smag
- Evt. 1,5 dl fløde, eller creme fraiche - hvis man ønsker suppen lidt cremet

## Sprøde chunks :

- 100 gr NFP Plante-bidder
- 3 dl alm olie (der kan tåle høj varme)
- 1 tsk paprika

## Tilberedning

1. Klargør alle ingredienserne
2. Sæt en stor gryde med olivenolie over
3. Rist de hakkede rodurter, løg og hvidløg - samt timian og basilikum  
Rist gerne i lang tid ved medium-høj varme
4. Tilsæt tomatpure, og lad det riste i et par min.
5. Tilsæt vand
6. Tilsæt bouillonpulver - efter smag
7. Lad det hele simre i 30-45 min.  
Smag til undervejs
8. Blend det hele til en grov konsistens med en stavblender
9. Tilsæt evt. en lille sjat fløde, eller creme fraiche - hvis man ønsker suppen lidt cremet

## Tilberedning af chunks:

1. Varm olien op til cirka 160 grader
2. Tilsæt Plante-bidder  
- og lad dem fritere i 5-6 minutter
3. Fjern Plante-bidder, med en hulske - og dræn dem for olie, på noget fedtsugende papir
4. Drys med fint salt og paprika
5. Drys Plante-bidder over suppen, og server det hele med lidt basilikum på toppen