

Paradicsomleves mozzarellaival, friss bazsalikommal

Hozzávalók:

- 40 dkg málna paradicsom
- 1 csokor újhagyma
- 5 dkg fokhagyma
- 1 liter paradicsom ivólé
- 10 dkg mini mozzarella sajt
- só
- őröltbors-keverék
- friss bazsalikom
- balzsamecet paszta

Elkészítése:

Forrásban lévő vízbe belehelyezzük a málna paradicsomokat, majd 1 perc főzés után kivesszük, és hideg vízben lehűtjük; lehúzzuk a héját és negyedekre daraboljuk.

A fokhagymát és az újhagymát felkarikázzuk.

A negyedelt málna paradicsomokat botmixerrel pürésítjük, ízesítjük, és fűszerezük.

Belehelyezzük a felkarikázott hagymákat, azokkal tovább mixeljük.

Felöntjük paradicsomlével.

Hűtve tálaljuk: mozzarellagolyóval, tépett bazsalikommal és balzsamecet pasztával.

Séfünk tippje: Tálaláskor pirított bagettel kínálhatjuk, fenyőmagot vagy parmezánforgácsot is szórhatunk rá.