



VAXHOLMS BED & BREAKFAST

A SMALL HOTEL AT OUR HOME

ROSTAD TOMATSOPPA MED FETAOSTCREME

6 portioner, ca 2 liter

INGREDIENSER

1,5 kg (12 st) tomater
250 (1,5-2) gul lök
2 vitlöksklyftor
2 cm ingefära
0,5 kruka timjan
1-2 msk flytande honung
6,25 dl vatten
2 dl vitt vin
1,5-2 msk grönsaksfond
0,5 burk saltorkade tomater à 200 g (120 g tomat/burk)
0,25-0,5 dl balsamvinäger
1/4 paket (10 g) frusen basilika
40 g philadelphia
0,5 msk sambal oelek
Salt och nymalen svartpeppar

TILLBEHÖR

Fetaostcreme

0,5 paket fetaost
0,5 dl creme fraiche
50 g philadelphiaost
Zest från 0,5 citron
Rostade hackade pumpakärnor
Salt och nymalen svartpeppar

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Hacka tomater i tärningar, grovhacka löken, skala och skiva ingefäran och dela vitlöksklyftorna i mindre delar.
3. Fördela i långpannor, lägg på timjankvistar och ringla över olivolja och honung.
4. Rosta i ugnen ca 20 minuter, rör om då och då.
5. Hacka de saltorkade tomaterna grovt och fräs dem i lite av oljan från burken tillsammans med basilikan.
6. Häll på vatten, vin, balsamvinäger och grönsaksfond och låt koka upp.
7. Häll i de rostade grönsakerna inklusive spadet.
8. Mixa slätt, addera philadelphia och sambal oelek och mixa lite till.
9. Smaka av med salt, vitpeppar och sambal oelek.

VAXHOLMS BED & BREAKFAST is a small hotell in our home, a 1930's villa in a quiet residential area on the island of Vaxholm in the Stockholm archipelago. The Bed & Breakfast is open all year round and in addition to accommodation we offer Cinnamon Bun baking classes and cook-alongs in our kitchen for smaller private groups. Every now and then we also open up our garden and greenhouse and serve soup lunches and "Swedish fika" to anyone who fancy a warming lunch or a nice cup of coffee and Swedish pastries. The greenhouse is also bookable for private dinners and lunches.