

## Torsdag:

### Grillet tomatsuppe med flødeskum, parmesan og gratinerede ostebrød

#### Suppe

1,5 kg. solmodne tomater (brug hvad du har, gerne blandet)  
5 fed hvidløg  
En stor håndfuld friske urter (jeg brugte timian, oregano og en smule rosmarin)  
2 store eller 4 små alm. løg  
En god sjat olivenolie

Salt og peber  
3 laurbærblade  
Ca. 1,2 l. hønsebouillon  
4 spsk. smør  
En sjat fløde  
Evt. lidt frisk basilikum, fløde og friskrevet parmesan ved servering.

**Fremgangsmåde:** Tomater, løg og hvidløg skæres i passende stykker og spredes ud på en bageplade. Dryp dem godt med god olivenolie og krydr med salt og peber. Urter fordeles herover. Sæt i forvarmet ovn ved 225 gr. i ca. 20-30 min. således at tomaterne begynder at karamellisere lidt. Tag tomaterne ud af ovnen og kom hele herligheden i en tykbundet gryde. Tilsæt smør og 3/4 af hønsebouillon. Kog suppen igennem og blend til den er helt blød og cremet. Justér konsistensen med den resterende hønsebouillon og smag til med alt og peber. Serveres med en smule fløde, friskrevet parmesan og evt. friske basilikumblade.

#### Gratinerede ostebrød

2-3 skiver brød pr. mand  
Friskrevet parmesan, olivenolie, salt og peber.

**Fremgangsmåde:** Kom alle brødsiverne på en bageplade med papir. Dryp med lidt olivenolie, drys med friskrevet parmesan og krydr med salt og peber. Bag i 5-7 min. i ovnen ved 200 grader.

