

# Ändebols krämiga tomat- och kardemummasoppa

”Denna soppa har vi serverat vid många Aptitrundor, den är mer smakrik än en vanligt tomat-soppa på grund av kardemumman, och har blivit mycket populär. Vi använder alltid ekologiska råvaror när vi gör soppan.”

#### 4 små portioner:

1 gul lök, finhackad  
1 matsked olivolja  
1 matsked smör  
1 tesked mortlad kardemumma  
400 gram tomatkross  
400-500 gram färskhackade tomater  
160 ml crème fraiche  
300 ml grönsaksbuljong

**Till serveringen** kan man ha färskhackade örter som persilja eller dill samt en klick tjock yogurt eller crème fraiche. Och ett gott bröd förstås.

#### Gör så här:

Mjukstek den hackade löken på låg värme i 5-7 minuter så

den blir genomskinlig.

Tillsätt kardemumman och stek ytterligare en minut. Tillsätt sedan tomatkrossen, tomatkrossen och crème fraiche. Nu blir soppan lite rosa men den kommer snart att koka till en orange färg.

Lägg till den varma grönsaksbuljongen, koka upp och låt sedan småkoka i 20-30 minuter. Kör stavmixer i soppan tills den blir slät.

Färdig!



► **Katarina Molitor driver Ändebols gård i Bettna sedan 1983 och tomatodling sedan 2006. Produktionen är ekologisk (KRAV). Katarina vill driva en gård i helhet, där det både finns djur och odlingar, med kunden som pusselbit. Det mesta av produktionen säljs i gårdens egen butik, och det finns ett kafé med kök där man kan fika eller äta sig mätt från maj till oktober.**



► **Till serveringen** kan man ha färskhackade örter som persilja och dill, samt en klick tjock yogurt eller crème fraiche. Och ett gott bröd förstås.