Tortellonisuppe med tomat og spinat



Ingredienser

♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 800 g passata (se tips)
♥ 180 g tomatpuré
♥ 1 ts tørket basilikum
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts tørket timian
♥ 1 liter kyllingkraft (se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 500 g tortelloni (se tips)
♥ 1 dl revet parmesan
♥ 200 g spinat
♥ salt og pepper

Servering:
♥ revet parmesan
♥ fersk basilikum
♥ hvitløksbrød

Fremgangsmåte

Varm opp oljen i en middels stor kjele. Finhakk løk og hvitløk og ha i kjelen. Stek på middels varme til løken er myk og gyllen.

Tilsett passata (se tips), tomatpuré, urter og kyllingkraft. La dette småkoke i 5 - 10 minutter.

Tilsett kremfløte og tortelloni. Varm opp til suppen når kokepunktet igjen.

Tilsett spinaten og rør rundt, så den "klapper sammen" og blander seg i suppen.

Tilsett revet parmesan og smak til med salt og pepper til slutt.

Serveres straks. Riv gjerne litt ekstra parmesan over suppeskålen og pynt med fersk basilikum.

Tips

♥ Passata er en ren tomatsaus som er ferdig most og tyknet (kjøpes vanligvis på glassflaske). Du kan alternativt bruke 2 bokser à 400 g hermetiske, finhakkede tomater, som du gjerne kan kjøre sammen til en glatt mos med en stavmikser.

♥ I stedet for kyllingkraft kan du bruk utblandet kyllingfond eller kyllingbuljong.

♥ Ønsker du mer grønnsaker i suppen, er det ikke noe i veien for å tilsette et par fint hakkede gulrøtter, en squash og/eller et par stilker selleri. Ha dette i så fall i kjelen sammen med tomatsausen, slik at grønnsaksbitene får kokt seg møre.

♥ Jeg brukte 2 pk av denne varianten fersk tortelloni fylt med tomat og mozzarella.

♥ Det aller viktigste å passe på når du lager denne suppen er at tortellonien får passe kort koketid. Dersom du bruker fersk tortelloni, trenger de bare et par minutter i kjelen, så tilsett dem nokså rett før servering. Dersom du vil lage suppen klar på forhånd, kan du koke sammen alt med unntak av tortelloni, spinat og parmesan, som altså bør tilsettes bare noen minutter før servering. Dersom tortelloni blir liggende i den varme suppen for lenge, vil de svelle opp og bli bløte, og suppen vil bli mer som en gryterett - men like god på smak så klart.

♥ Jeg lagde her tortellonisuppen i en vegetarvariant, men serverte suppen sammen med hvitløksbrød og spekeskinke. Dersom du ikke ønsker tortellonisuppen vegetar, kan du tilsette for eksempel pølsebiter (gjerne en god og litt kraftig, italiensk pølse hvis du får tak i det).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tortellonisuppe-med-tomat-og-spinat